

Brambory plněné tuňákem III.

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Velké brambory (co největší) 4 ks
- Olivový olej na potřeni 1 lžíce
- Hrubá mořská sůl - dle chuti 2 špetka
- Jarní cibulky, nasekané 3 ks
- Tuňák v olivovém oleji 1 plechovka
- Bílý jogurt 1.5 kelímek
- Majonéza 1.2 sklenice
- Dijonská hořčice 1 lžička
- Pár kapek citronové šťávy 5 ks
- Sůl - dle chuti 2 špetka
- Pepř - dle chuti 2 špetka
- Petrželka 1 svazek
- Pažitka 1 svazek

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory omyjte a řádně osušte. Pak je důkladně potřete olivovým olejem a obalte solí. Vyskládejte na mřížku v troubě vyhřáté na 200°C a pečte 1 hodinu a 15 minut. Mezitím v misce smíchejte cibulku, tuňáka, jogurt, majonézu a hořčici. Dochutě citronovou šťávou, solí a pepřem a přidejte asi polovinu bylinek. Brambory vyndejte, natrhnete vejpl a naplněte tuňákovou směsí. Posypte bylinkami

a ihned podávejte.