

Tuňáková omáčka

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- tuňák 150 g
- majonéza 80 g
- smetana ke šlehání 3 lžíce
- citrónová šťáva 2 lžíce
- nasekané sardelky 1 lžíce
- kapari 1 lžíce

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Mixování, mletí

Země: Portugalsko

Počet porcí: 4

Postup:

1. Tuňáka vložíme do misky a vidličkou ho rozdrobíme
2. Přidáme nasekané kapary a citronovou šťávu, dle chuti osolíme a okořeníme pepřem
3. Vše důkladně promícháme a nakonec přidáme ušlehanou smetanu s majonézou, pak už jen lehce zamícháme