

Sendvič s grilovaným tuňákem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- bageta 4 ks
- bazalka 1 svazek
- citrónová šťáva 2 lžíce
- česnek 2 stroužek
- červená cibule 1 ks
- olivový olej 5 lžíce
- salát 8 ks
- olivy 20 ks
- papriky 2 ks
- rajčata 4 ks
- tuňák 2 plátek
- červený vinný ocet 4 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Řecko

Počet porcí: 4

Postup:

Gril nebo troubu predehřát na nejvyšší stupeň. Papriky rozpúlit a zbavit semeníku, položit řezem dolů na rošt a grilovat dokud na slupce nezačnou naskakovat puchýřky. Vyndat, přikrýt mokrou utěrkou a nechat vychladout, pak slupku stáhnout. Tuňáka položit na kus alobalu namazaného olejem a grilovat z každé strany 4 minuty. Vyndat, okořenit a pokapat citronovou šťávou. Na zálivku smíchat prolisovaný česnek s hořčicí, octem, solí, pepřem a zašlehat olivový olej. Rajčata nakrájet na

plátky, bazalku otrhat, cibuli nakrájet na tenká kolečka, salát natrhat na sousta, tuňáka rozdrobit. Bagetky rozpůlit, zčásti vydlabat a pokapat 1 lžičkou zálivky, spodní polovinu nejprve obložit plátky rajčete, pak bazalkou, tuňákem, pokrájenou paorikou a kolečky cibule. Zbývající zálivku promíchat se salátem a olivami, rozložit na bagetku. Přikrýt horní polovinou, zabalit do alobalu a nechat v chladničce asi 2 hodiny rozležet.

Poznámka:

salát - 8 listů, tuňák - 2 plátky po 200 g