

Tuňáková pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- tuňák ve vlastní šťávě 150 g
- gervais 100 g
- cibule 1 ks
- sůl 1 ks
- pepř 1 ks
- ředkvičky 1 ks
- chleba 1 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do misky vyklopíme tuňáka ve vlastní šťávě. Nejlépe takového, který obsahuje velké kusy tuňáka, ne tuňákovou drť.

Přidáme cibulku nakrájenou najemno, gervais a jemně promícháme. Dochutíme solí a pepřem.

Podáváme na opečeném chlebu ozdobeném plátky ředkviček.