

Tapenada (pomazánka z kaparů)

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Vypeckované zelené olivy 200 g
- Kapary 200 g
- Konzervovaný tuňák 200 g
- Francouzská hořčice 1 lžíce
- Olivový olej 8 lžíce
- Koňak 1 dl
- Tymián 1 ks
- Muškátový květ 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Citrón 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka
- Máslo 1 lžíce
- Vejce natvrdo 2 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Kapary rozmixujeme společně s olivami, tuňákem a hořčicí. Dáme do mísy a za stálého míchání přidáváme olivový olej, koňak, tymián, muškátový květ a třený česnek. Podle chuti osolíme a opepříme.

Černý chléb nasucho opečeme, potřeme máslem a pomažeme pomazánkou, kterou můžeme ještě zakápnout citronovou šťávou. Ozdobíme na kolečka nakrájenými vejci.