

# Jemná pěna z tuňáka (pro Blížence)

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



## Suroviny

**Porce:** 4

- Tuňák ve vlastní šťávě 1 ks
- Žervé 100 g
- Pepř, sůl 1 špetka
- Citrónová šťáva 1 ks
- Vejce natvrdo 2 ks

**Doba přípravy:** 15 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Míchání

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Šťávu nebo olej trochu slijeme a maso vidličkou rozmačkáme. Přidáme žervé a utřeme do pěny, kterou dochutíme citrónovou šťávou, pepřem, osolíme a uložíme do chladna. Před podáváním pěnu rozdělíme na talířky, vidličkou ozdobně naryhujeme a obložíme plátky natvrdo vařených vajec.