

Tuňáková pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 6

- Tuňák ve vlastní šťávě 350 g
- Máslo 100 g
- Majonéza 2 lžíce
- Cibule 1 ks
- Vejce 2 ks
- Plnotučná hořčice 2 lžička

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Tuňáka si vidličkou rozmačkáme v misce a utřeme s máslem.

Přidáme dvě lžíce majonézy a jemně nakrájenou cibulku.

Bramboru můžeme, ale nemusíme. Pokud ano, nastrouhejte jí, skvěle vám směs spojí dohromady.

Přidáme vejce na jemno, dochutíme hořčicí, solí a pepřem.

Rádně promícháme a servírujeme na chlebu s máslem nebo bílou vekou.

Určitě nic nezkazíte ani těmito jednohubkami ve velkém stylu.