

Tuňáková pomazánka s křenovou příchutí

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 3

- tuňák ve vlastní šťávě 1 plechovka
- pomazánkové máslo 0.5 kelímek
- trojúhelníčky tavený sýr 2 ks
- dle chuti citrónová šťáva 1 ks
- pepř 1 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Otevřeme konzervu tuňáka a vylijeme přebytečnou šťávu. Potom tuňáka přesypeme do mísy. Přidáme 2 trojúhelníčky taveného sýra a půl kelímku křenového pomazánkového másla. Dochutíme pepřem a citronovou šťávou.

Suroviny pořádně promícháme a můžeme podávat na připraveném pečivu.