

Tvarohovo-tuňáková pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Tuňák v oleji 1 ks
- Nízkotučný tvaroh 250 g
- Rostlinné máslo 1 lžíce
- Kečup 2 lžíce
- Česnek 3 stroužek

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Z tuňáka slijeme olej, pokud není drcený rozmačkáme ho. Přidáme tvaroh, máslo, kečup, rozmačkaný česnek a elektrickým šlehačem rozšleháme na hladkou hmotu. Vmícháme posekanou pažitku a dochutíme solí a pepřem.

Mažeme na čerstvé pečivo, nejlépe celozrnné a ozdobíme čerstvou zeleninou.