

Tuňáková pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Vejce 3 ks
- Tuňák v oleji 2 plechovka
- Malé lučiny ve staniolu 3 ks
- Plnotučná hořčice 1 lžička
- Kari koření 1 lžička
- Citron 1 ks
- Olivový olej 3 lžíce
- Kapary 2 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vejce vařte 8-10 minut natvrdo. Nechte je zcela vychladnout, oloupejte a nastrouhejte do mísy. Přidejte okapaného tuňáka, lučinu, hořčici, kari, lžíci citronové šťávy i jemně nastrouhané kůry, olej a dobře promíchejte, místy i přitlačte zadní stranou vidličky. Nakonec vmíchejte celé či nahrubo nasekané kapary. Podávejte nejlépe na rozpečené bagetě.