

Vejce plněná tuňákem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- cibule 2 lžíce
- sekaná petrželka 1 lžíce
- sůl 1 ks
- majonéza 2 lžíce
- mletý černý pepř 1 ks
- vejce 6 ks
- tuňák 1 plechovka

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vejce uvaříme natvrdo. Oloupeme je a necháme vychladnout. Cibuli nasekáme najemno a odebereme 2 lžíce. Tuňáka necháme vykapat - scedíme.

Vychladlá vejce rozpůlíme a žloutky vybereme. Žloutky smícháme tuňákem, cibulí, petrželkou a majonézou. Té můžeme dát podle potřeby více. Náplň okořeníme solí a pepřem.

Půlky vajec naplníme tuňákovou směsí, ozdobíme a můžeme podávat. Předem klidně vychladíme.