

Pomazánka z tuňáka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- tuňák v oleji 1 plechovka
- vejce 1 ks
- plnotučná hořčice 1 lžíce
- mletý černý pepř 1 ks
- máslo 250 g
- sterilovaná okurka 1 ks
- sůl 1 ks
- cibule 1 ks
- **na ozdobu**
- sterilovaná okurka 1 ks
- pórek 1 ks
- paprika (červená) 1 ks
- **příloha**
- chléb 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Vejce uvaříme natvrdo. Cibuli oloupeme a nakrájíme hodně jemně. Kyselou okurku nastrouháme.

Olej z tuňáka slijeme, rybí maso rozmačkáme s vajíčkem. Přidáme hořčici, okurku, cibuli, máslo nebo

ramu, sůl, pepř a vše důkladně promícháme. Pokud chcete, aby pomazánka byla krémovější, můžete ji ušlehat elektrickým tyčovým mixerem.

Pomazánku z tuňáka mažeme na chleba nebo bílé pečivo. Zdobíme červenou paprikou, pórkem či zelenou petrželkou. Zapijíme čajem s citronem.