

Obložená kaiserka s uzeným tuňákem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 1

- Kaiserka cereální 1 ks
- Rajče 3 plátek
- List ledového salátu 2 ks
- Bílý jogurt 1 lžíce
- Uzený tuňák 50 g
- Černý pepř drcený 0.25 špetka
- Citronová šťáva 2 kapka

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Dietní

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Cereální kaiserku přepůlíme a dáme do trouby na chvíli opéct, aby byla křupavá. Omyjeme a osušíme listy ledového salátu, nakrájíme rajče, uzeného tuňáka vidličkou natrháme na menší kousky.

Rozpečenou kaiserku vyjmeme z trouby, vložíme do ní listy ledového salátu, uzeného tuňáka, 3 plátky rajčat a lžící bílého jogurtu, který lehce pokapáme citronovou šťávou a ochutíme čerstvě drceným pepřem.