

Grilované tuňákové sendviče

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Tuňák ve vlastní šťávě 1 plechovka
- Majonéza 225 g
- Kapary, omyté nasekané 1 lžíce
- Najemno nastrohaná citronová kůra 1 lžička
- Kopr, nasekaný 1 lžíce
- Hladkolistá petrželka, nasekaná 2 lžíce
- Sůl, pepř - dle chuti 2 špetka
- Chleba 8 plátek
- Olivový olej na potřetí 1 lžíce

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Okapané maso z tuňáka dejte do mísy, přidejte majonézu, kapary, citronovou kůru, kopr, petrželku, sůl a pepř a dobře promíchejte. Polovinu chlebů vyskládejte na pracovní plochu a rozdělte na ně tuňákovou pomazánku, přiklopte zbylými chleby, obě strany sendvičů potřete olejem a na grilovací pánvi opečte. Podávejte s listy polníčku smíchanými s kolečky ředkviček.