

Tuňákové košíčky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 9

- Tuňák v oleji 100 g
- Pomazánkové máslo 150 g
- Sladkokyselé okurky 2 ks
- Malá cibule 1 ks
- Citronová šťáva 1 ks
- Sůl, pepř - dle chuti 2 špetka
- Na ozdobu citron 1 ks
- Petrželka, kapie 1 ks
- Toastový chleba 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 9

Postup:

Z toastového chleba vykrájíme kolečka, vmáčkne je do formiček na košíčky vytřených máslem a zapečeme dorůžova.

Olej z tuňáka slijeme. V misce rozmícháme tuňáka s máslem a přidáme jemně nasekanou cibuli a okurku, podle chuti citronovou šťávu, sůl a pepř. Směsí naplníme košíčky a ozdobíme.