

Pomazánka z tuňáka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Tuňák 1 ks
- Cibule 1 ks
- Sterilová okurka 1 ks
- Máslo 250 g
- Mletý černý pepř 1 ks
- Plnotučná hořčice 1 ks
- Vejce 1 ks
- Červená paprika 1 ks
- Pórek 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

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.

