

Rychlá pomazánka z vajec a tuňáka

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Tuňák 1 ks
- Sardelová pasta 2 lžička
- Zakysaná smetana 2 lžíce
- Majonéza 150 ml
- Vejce 5 ks
- Červená paprika, zelené olivy 1 ks
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks
- Chilli, bílé pečivo 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vejce uvaříme natvrdo a oloupeme. Konzervu s tuňákem ve vlastní šťávě necháme okapat.

V míse, ponorným mixerem, spojíme maso tuňáka s celými vařenými vejci, majonézou, zakysanou smetanou, sardelovou pastou a chilli kořením v hladký krém. Podle chuti osolíme a opepříme.

Rychlou pikantní pomazánku mažeme na bílé pečivo, zdobíme nakrájenými olivami, kouskem papriky a bylinkami. Podáváme k vínu nebo pivu jako chuťovku pro neočekávanou návštěvu.