

Pikantní tuňáková pomazánka

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Drcený barevný pepř 1 ks
- Pomazánkový krém 1 ks
- Strouhaný eidam 4 lžíce
- Feferona 1 lžička
- Vydrčený tuňák v oleji 2 ks
- Kremžská hořčice 1 ks
- Červená cibule 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Tuňáka v oleji slijeme a necháme okapat. Cibuli oloupeme a nasekáme na kostičky. Sýr na nastrouháme najemno.

Tuňáka promícháme s pomazánkovým krémem (máslem), přidáme vrchovatou lžici kremžské hořčice, uvedené množství feferonek v soli, čerstvě nadrcený pepř a nakonec vmícháme cibuli a strouhaný sýr.

Pikantní tuňákovou pomazánku necháme před podáváním vychladit a proležet, pak pomazánku mažeme na tmavé i světlé pečivo.