

Tuňáková pomazánka na červeno

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Pomazánkové máslo 1 ks
- Zakysaná smetana 4 lžíce
- Jarní cibulka 2 ks
- Mletá sladká paprika 1 ks
- Majoránka 1 ks
- Tuňáková drť 1 ks
- Tuňákové kousky 1 ks
- Dijonská hořčice 1 lžíce
- Hořčice 1 ks
- Petrželka 1 ks
- Červená paprika 1 ks
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Papriku opláchneme pod tekoucí vodou, zbavíme středu a nakrájíme na velmi jemné kostičky. Cibulku nakrájíme i s natí na kolečka. Petrželku nasekáme.

Oba tuňáky slijeme a v misce promícháme společně se zakysanou smetanou a půl kelímkem pomazánkového másla bez příchuti. Osolíme, přidáme hořčici, trochu majoránky, petrželky a asi

lžičku mleté papriky. Nakonec vmícháme cibulku a nasekanou papriku.

Tuňákovou pomazánku na červeno necháme vychladit a potom mažeme na libovolné pečivo.