

Tuňáková pěna

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 8

- Citrónová šťáva 2 lžíce
- Pomazánkové máslo 2 lžíce
- Tuňák 100 g
- Vejce natvrdo 2 ks
- Lučina 100 g
- Čerstvá zelenina 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Tuňáka i s nálevem důkladně rozšleháme vidličkou. Vejce očistíme a nastrouháme.

K tuňákovi přidáme lučinu, pomazánkové máslo a vyšleháme. Nakonec přidáme nastrouhaná vejce. Tuňákovou pěnu ochutíme citronovou šťávou, vegetou a petrželkou.

Tuňákovou pěnu natřeme na chleba nebo veku. Ozdobíme plátky citronu a čerstvou zeleninou a ihned podáváme.