

Křenová pomazánka s tuňákem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Cibule 1 ks
- Křenové pomazánkové máslo 1 ks
- Pórek 1 ks
- Tuňák v rostlinném oleji 1 ks
- Nízkotučný tavený sýr 1 ks
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks
- Mletá sladká paprika 1 ks
- Sušená petrželka 1 ks
- Pórek 1 ks
- Barevný pepř, rajče 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Očistíme si zeleninu. Pórek omyjeme, cibuli oloupeme a obojí nakrájíme nadrobno.

V misce utřeme pomazánkové máslo, tuňáka, přidáme cibuli a pórek. Pomazánku doplníme o kostku nízkotučného taveného sýru. Ochutíme mletým pepřem, solí a ještě jednou promícháme. Pomazánku necháme vychladit.

Křenovou pomazánku s tuňákem podáváme na tmavém toastovém chlebu, ale použít lze i jiné

oblíbené pečivo. Zdobíme kuličkami barevného pepře, mletou sladkou paprikou a čtvrtky omytého rajčete. Můžeme doplnit i o kolečko pórku, které posypeme sušenou petrželkou.