

Tuňáková pomazánka s brambory

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Majonéza 5 lžíce
- Vejce natvrdo 2 ks
- Tuňák ve vlastní šťávě 185 g
- Cibule 1 ks
- Tuňák v oleji 180 g
- Máslo 100 g
- Vařené brambory ve slupce 2 ks
- Plnotučná hořčice 1 lžička
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory a vejce oloupeme. Brambory nastroháme, vejce nasekáme. Cibuli očistíme a nakrájíme najemno.

Tuňáka vidličkou rozmačkáme a rozetřeme s máslem. Přidáme nakrájenou cibuli a majonézu. Přimícháme do směsi brambory s vejci spolu s hořčicí. Vše důkladně promícháme. Tuňákovou pomazánku ochutíme pepřem a solí.

Tuňákovou pomazánku s brambory podáváme s čerstvým pečivem.

