

Tuňáková pomazánka na chlebičky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Kapary 1 lžička
- Česnek 1 stroužek
- Citrónová šťáva 3 lžíce
- Majonéza 150 g
- Čerstvá petrželka 1 hrst
- Ančovičky 2 ks
- Tuňák v olivovém oleji 100 g
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks
- Mletá pálivá paprika 1 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Tuňáka vyndáme ze skla nebo plechovky, dáme do misky a olej odlijeme. Rozmačkáme vidličkou, přidáme citronovou šťávu, kapary, ančovičky a dobře vše rozmícháme. Nakonec do pomazánky přidáme majonézu, nadrobno nakrájený česnek či cibuli, opepříme a osolíme. Nakonec můžeme přidat trošku pikantní papriky a nejemno nasekanou petrželku.

Tuňákovou pomazánku necháme vychladnout a pak jednoduše mažeme na chlebičky či jednohubky a můžeme servírovat.