

Lehká pomazánka z tuňáka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Usekaná pažitka 1 lžíce
- Česnek 2 stroužek
- Syrovýtkový sýr ricotta 250 g
- Strouhaný parmezán 50 g
- Bílý jogurt 100 ml
- Tuňák ve vlastní šťávě 160 g
- Vejce natvrdo 1 ks
- Červená paprika 1 ks
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Česnek oloupeme a prolisujeme. Vejce uvaříme natvrdo. Papriku očistíme a nakrájíme na proužky. Tuňáka necháme okapat.

V míse promícháme oba sýry s česnekem a bylinkami. Odlehčíme jogurtem a nakonec vmícháme kousky tuňáka. Osolíme a opepříme.

Pomazánkou potíráme plátky chleba, zdobíme vejcem a paprikou. Tuňáková pomazánka však výborně chutná i na opečeném toastovém chlebu.

