

Tuňáková pepřová pomazánka

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

- Tuňák v oleji 1 plechovka
- Cibule - malá 1 ks
- Worcesterská omáčka 1 lžíce
- Plnotučná hořčice 2 lžíce
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Majonéza 1 lžíce

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Česká republika

Postup:

Z tuňáka odlijeme olej a vložíme do misky, smícháme s majonézou, lžící worcesterové omáčky, dvěma lžicemi plnotučné hořčice a najemno nakrájenou cibulí. Dochutíme pepřem. Všechny přísady našleháme a vzniklou směs necháme v chladničce odpočinout. Vychladlou směsí mažeme krajíčky chleba nebo bagety.