

Zelná pomazánka s tuňákem

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Tuňák v olivovém oleji 1 ks
- Kysané zelí 4 lžička
- Cibule 1 ks
- Tatarská omáčka 2 lžíce
- Olivový olej 1 lžička
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Slovensko

Počet porcí: 2

Postup:

Tuňáka slijeme, použijeme drť, ale klidně i kousky, které rozmačkáme vidličkou. Zelí scedíme a pokrájíme nadrobno. Cibuli oloupeme, nakrájíme na kostičky a na olivovém oleji osmahneme dozlatova.

Cibuli vsypeme do misky, přidáme zelí, tuňáka a tatarskou omáčku, která nám pomazánku krásně spojí. Podle chuti můžeme pomazánku osolit a opepřit.

Zelnou pomazánku s tuňákem podáváme na libovolném pečivu. Zdobíme čerstvou nebo sterilovanou zeleninou, můžeme posypat i zelenou petrželkou, apod.