

Hořčičná pomazánka s tuňákovým pórkem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Pórek 40 g
- Tuňák ve vlastní šťávě 1 ks
- Majonéza 2 lžička
- Tvaroh 125 g
- Plnotučná hořčice 2 lžička

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Připravíme si majonézu, hořčici a tvaroh. Asi půl vaničky (1/2 z 250 g) tvarohu smícháme se 2 kávovými lžičkami majonézy a hořčice.

Pórek nakrájíme na plátky a rozdělíme na vrstvy. Z konzervy tuňáka scedíme šťávu tak, aby byla úměrná pórkům, mohl se dusit a posléze změkhnout. Šťávu a pór přivedeme k varu a dusíme. Jakmile pór změkne, ale všechna šťáva se ještě nevypařila, vmícháme směs do připraveného tvarohu.

Pro obměnění chutí můžeme místo majonézy a hořčice rovnou použít dijonézu nebo zakoupený dresink. Tuňáka můžeme do pomazánky zamíchat, ovšem nebude na škodu použít ho do jiného vynikajícího jídla. Neboli dvě mouchy jednou ranou.

Snad vám hořčičná pomazánka s tuňákovým pórkem bude chutnat.

