

Tuňáková pomazánka s pomerančem a paprikou

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Citrónová šťáva 1 lžička
- Feferonka 1 ks
- Cibule 1 ks
- Tatarka 1 lžíce
- Červená paprika 1 ks
- Pomeranč 1 ks
- Pomerančová šťáva 2 lžíce
- Tuňák v oleji 2 ks
- Majonéza 2 lžíce

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Pomeranč, červenou papriku a cibuli nakrájíme nadrobno. Feferonku rozkrojíme, zbavíme zrníček a nakrájíme nadrobno. Olej slijeme a tuňáka rozdělíme na kousky.

V míse společně smícháme vidličkou tuňáka, pomeranč, cibuli, papriku a feferonku. Dále přidáme

majonézu, tatarku, citronovou a pomerančovou šťávu, opatrně promícháme. Mícháme tak, aby zůstaly kousky a nebyla z toho pouze kaše. Před podáváním ponecháme pomazánku alespoň 2 hodiny v lednici, aby se chutě smísily.

Tuňákovou pomazánku s pomerančem a paprikou podáváme rozetřenou na pečivu podle chuti.