

Netradiční tuňáková pomazánka s arašídovým máslem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Tatarská omáčka 3 lžíce
- Tuňák v oleji 1 ks
- Pomazánkové máslo 2 lžíce
- Arašídové máslo 1 lžíce
- Citrónová šťáva 1 ks
- Pepeř, sůl 1 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nejprve slijeme olej z tuňáka a maso přendáme do misky. Postupně přidáváme tatarskou omáčku, pomazánkové a arašídové máslo. Vše pečlivě promícháme a nakonec dochutíme citronovou šťávou, solí a pepřem. Pro jemnější chuť můžeme použít více pomazánkového másla a méně tatarské omáčky.

Pomazánku podáváme s opečeným toustovým chlebem nebo čerstvou bagetou. Můžeme dozdobit listem bazalky nebo kouskem citronu.