

Výborná tuňáková pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Tavený sýr 2 ks
- Tatarská omáčka 2 lžíce
- Tuňák v oleji 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka
- Sladký kečup 1 lžička
- Plnotučná hořčice 1 lžička

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nachystáme si větší konzervu tuňáka, můžeme použít tuňáka v oleji i ve vlastní šťávě, záleží, jak kdo má rád. Dále si nachystáme hořčici, tatarku, kečup, tavený sýr, sůl a mletý černý pepř podle chuti.

V misce promícháme tuňáka, lžičku hořčice, tavený sýr (jednu větší kostku nebo dva menší trojúhelníčky), přidáme trošku kečupu a 2 lžíce tatarky. Přidáme špetku soli s mletým černým pepřem a dobře promícháme. Tuňákovou pomazánku vychladíme a můžeme podávat.

Tuto výbornou tuňákovou pomazánku podáváme namazanou třeba na banketkách.