

Tuňákový sendvič

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Tuňák ve vlastní šťávě 2 plechovka
- Vejce 3 ks
- Zakysaná smetana 75 g
- Majonéza 75 g
- Rajčata 100 g
- Citrónová šťáva 2 lžíce
- Toustový chléb 12 plátek
- Mletý černý pepř 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Celerová nať 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Postup:

Celerovou nať a rajčata omyjeme, osušíme a nakrájíme na kostičky. Nať nasekáme nadrobno. Tuňáka slijeme z nálevu a necháme okapat na sítu. Smícháme se zakysanou smetanou, citrónovou šťávou, rajčaty, natí, solí, mletým pepřem a necháme odstát. Vejce oloupeme a nakrájíme na plátky. Plátky rozložíme na 6 toastového chleba, na ně natřeme tuňákový směs. Přikryjeme zbylými toastovými plátky.