

Salsa tonn 

Kategorie: Ostatn  omáčky

Hodnocen : nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehk 

Autor:

Suroviny

Postup

Ud l me majonézu ze dvou vajec, 1 sklenky oliv. oleje, šťávy z jednoho citronu a trošky soli. Necháme ji v š rší misce.

Do mixeru dejte 4 o ka bez páteře, plechovku tuňáka 100g - bez oleje, asi 10 capperi, šťávu z jednoho citronu, s l, a hodně rozmixujte, až vznikne kr m.

Do mísy s majonézou vmíchejte pomalu rozmixovaného tuňáka.

Dejte do ledničky vychladit.

Pod v me s telec  pe en , kterou nakrájíme na slab  pl tky, necháme vychladit, rozprostřeme pl tky masa na talíři, bez přílohy, a dáme na maso omáčku z tuňáka, kterou nožem jemn  rozetřeme. Můžeme děti na nějakou jinou rolku masa, svázanou a pečenou s rozmarýnem v mikrovlnce, jako např. kr t  prsa sv zan , nebo i vepřovou k tu v rolce.

Je to moc dobr , zvl st e když d l me spole ensk  večeře pro věc lid . D  se to nachystat předem a chutn  to v sem.