„Pain Bagnat“ s tuňákem

Počet porcí: 4
Doba přípravy: 45 minut
Bez lepku

Postup přípravy

2 rajčata, papriku, cibuli nakrájíme na kolečka. Vajíčka uvaříme, oloupeme a nakrájíme na kolečka. Připravíme dressing smícháním 50 ml oleje, soli, pepře a 25 ml octa z bílého vína. Odkrojíme vršek bochníku a část vydlabeme. Zbytek vnitřku dobře promačkáme. Polijeme trochou oleje z konzervy. Do bochníku vložíme první polovinu rajčat, cibuli, papriku, vajíčko. Přidáme tuňáka a nakrájené černé olivy a polijeme dresinkem. Navrh dáme druhou polovinu rajčat a lístky bazalky. Přikryjeme odkrojenou částí bochníku a odložíme do ledničky do dalšího dne.

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Paprika zelená** - 80 g
- **Rajčata** - 80 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Ocet kvasný lihový 1 l** - 10 g
- **Bazalka čerstvá** - 5 g
- **Olivový olej** - 50 g
- **Olivy zelené** - 80 g
- **Tuňák v olivovém oleji 3x80 g SUN & SEA** - 240 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Semínkový chléb bílý trvanlivý bez lepku KB 280 g** - 450 g
- **Vejce** - 100 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE