

Tuňákový salát se sardinkovým krémem

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 20 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Příprava sardinkového krému: Umixujeme sardinky, tavený sýr, vodu, přidáme trochu oleje, abychom dosáhli lahodného krému jemné textury. Dáme vychladit do ledničky. Na talíř dáme několik lžic sardinkového krému, poskládáme zeleninu olivy, uvařená vejčička a nakonec tuňáka Calvo. Osolíme, ozdobíme nakrájenou cibulkou a podáváme.

Ingredience

- **Rajčata** - 60 g
- **Pažitka** - 5 g
- **Olivový olej** - 10 g
- **Cibulka jarní** - 20 g
- **Olivy zelené** - 30 g
- **Vlašské ořechy jádra** - 40 g
- **Špenátové listy** - 200 g
- **Primator tavený sýr 45% 140 g 8D** - 80 g
- **Křupavé feferony 720 ml. Ručně skládané!** - 20 g
- **Tuňák v olivovém oleji 3x80 g SUN & SEA** - 80 g
- **Pitná voda nesycená** - 80 g
- **Sardinky v olivovém oleji 120 g SUN & SEA** - 120 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 2 g
- **Vejce** - 100 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

