

Tuňákový dort

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Krémový sýr pokojové teploty vymícháme s troškou soli. Polovinu odložíme na dekoraci. Do druhé půlky přimícháme majonézu. Scezeného tuňáka smícháme s troškou sýrové náplně a natřeme na krajíce dvou chlebů. V druhé misce smícháme vajíčko, nakládané okurky a sýrovou náplň a natřete zbylé chleby. Na servírovací talíř skládáme jednotlivé vrstvy natřených krajíců, mezi jednotlivé vrstvy přidáme nakrájená rajčata na tenké plátky a okurky. Vrchní část a okraje potřeme krémovým sýrem, který jsme si odložili. Okraje ozdobíme pažitkou a vrchní část cherry rajčátky a lístky bazalky.

Ingredience

- **Rajčata** - 100 g
- **Pažitka** - 40 g
- **Bazalka čerstvá** - 5 g
- **Majonéza Master 180ml** - 20 g
- **Okurky delikates 5-8 cm 720 ml. Chutné a křupavé!** - 60 g
- **Tuňák v olivovém oleji 3x80 g SUN & SEA** - 160 g
- **Žervé krémový sýr 90 g** - 400 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 2 g
- **Semínkový chléb bílý trvanlivý bez lepku KB 280 g** - 650 g
- **Vejce** - 50 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

