

Závitky s chřestem a tuňákem

Počet porcí: 6

Doba přípravy: 25 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Ve vysoké a úzké nádobě s ponorným mixérem smícháme mléko, olivový olej, hořčici a sůl. Laktonéza začne postupně emulgovat, vyjmeme ponorný mixér a přidáme lžici citrónové šťávy. Je-li třeba, přidáme více oleje, abychom dosáhli požadované textury a hustoty. Troubu nastavenou na funkci grilu předehřejeme na 200 °C. Do laktonézy přimícháme scezeného tuňáka. Z toastového chleba (6 krajíců) odstraníme kůrku, přejedeme válečkem, aby se chléb rozválel a byl tenčí. Každý kousek potřeme tuňákovou laktonézou a uložíme na ni 3 ks chřestu. Rohy toastu přeložíme a přichytneme je párátkem. Dáme zapéct asi na 5 minut. Pečeme dozlatova. Podáváme ihned po upečení.

Ingredience

- **Chřest zelený** - 100 g
- **Citróny** - 10 g
- **Olivový olej** - 200 g
- **Hořčice plnotučná 450 g tuba** - 10 g
- **Jihočeské mléko trvanlivé polotučné 1,5% 1 l** - 100 g
- **Tuňák ve slunečnicovém oleji 80 g SUN & SEA** - 180 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 2 g
- **Toastový světlý chléb 165 g** - 50 g

