

Fiambre z tuňáka

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 35 minut

Bez lepku

Postup přípravy

V misce rozmícháme 2 vejíčka, přidáme rozmačkaný česnek, nakrájenou petržel, 8 okurek nakrájených na kolečka, 8 oliv nakrájených a strouhanku. Vše dobře promícháme. Přidáme scezeného tuňáka a promícháme. Pokud je třeba, dochutíme. Na potravinářskou fólii uložíme masu z tuňáka. Srolujeme a dobře zabalíme. Zabalíme ještě do další vrstvou fólie, aby se roláda nerozpadla a vaříme nad párou 15 minut. Necháme vychladnout a nakrájíme. Smícháme majonézu s paprikou. Podáváme se salátem.

Ingredience

- Česnek - 3 g
- Petrželová nať - 7 g
- Olivы zelené - 20 g
- Majonéza Master 180ml - 30 g
- Okurky delikates 5-8 cm 720 ml. Chutné a křupavé! - 20 g
- Tuňák v olivovém oleji 3x80 g SUN & SEA - 250 g
- Tuňák ve vlastní šťávě 80 g SUN & SEA - 250 g
- Paprika sladká 35 g - 3 g
- Pepř černý mletý 20 g - 2 g
- Strouhanka bez lepku B 500 g - 30 g
- Jedlá sůl vakuová 1 kg - 3 g
- Vejce - 100 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

