

Brunch s tuňákem

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 20 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Sýr nakrájíme na malé kostičky. Cibulku nakrájíme na kolečka. Tuňáka scedíme. 4 vajíčka vymícháme, ale nešleháme. Osolíme, opepříme, přidáme sýr, cibulku a tuňáka. Na pánev dáme lžíci oleje a přidáme vajíčkovou směs. Smažíme za neustálého míchání tak, aby vajíčka nebyla úplně ztuhlá. Podáváme s nakrájenou cibulkou, cherry rajčaty a celozrnným chlebem.

Ingredience

- **Cibule volná** - 30 g
- **Rajčata** - 200 g
- **Olivový olej** - 10 g
- **Cibulka jarní** - 20 g
- **Tuňák v olivovém oleji 3x80 g SUN & SEA** - 160 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Kromík minigouda ve vosku 300 g** - 50 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 3 g
- **Vejce** - 200 g

