„Námořnické“ paté ze slávek a tuňáka

Počet porcí: 5
Doba přípravy: 10 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Slávky (mušle) scedíme, nálev uchováme pro pozdější použití. Tuňáka scedíme. Ingredience rozmixujeme do jemného krému. Pokud je třeba, přidáme nálev ze slávek. Necháme odpočinout alespoň dvě hodiny v lednici.

Ingredience

- **Mušle v oleji 200 g** - 200 g
- **Tuňák v olivovém oleji 3x80 g SUN & SEA** - 160 g
- **Žervé krémový sýr 90 g** - 200 g
- **Jedlá sůl kamenná s jodem 1 000 g** - 3 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE