

# Tuňáková pomazanka s kapary a koriandrem

**Počet porcí:** 8

**Doba přípravy:** 10 minut

**Bez lepku**

## Postup přípravy

Všechny ingredience promícháme v míse. Pomazánku mažeme na chléb, do sendvičů nebo na jednohubky.

## Ingredience

- **Jedlá sůl** - 3 g
- **Citróny** - 35 g
- **Koriandr čerstvý** - 8 g
- **Cibulka jarní** - 40 g
- **Madetka tavený smetanový sýr 200 g** - 100 g
- **Kapary efko 105 ml** - 30 g
- **Tuňák ve vlastní šťávě 80 g SUN & SEA** - 400 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 1.5 g
- **Jihočeská zakysaná smetana min. 15% laktóza < 0,01% 200 g, tuk min. 15%** - 200 g

