

Karičková nátierka s tuniakom a olivami

Potrebuje

- - Karička klasik - 4 trojuholníčky
- - tuniak Calvo v paradajkách 80 g - 2 ks
- - olivy čierne podľa chuti
- - mladá cibuľka vňať - podľa chuti
- - čierne korenie - štipka
- - soľ - podľa chuti

Postup

Trojuholníčky syra Karička nakrájame na drobné kocky, olivy a cibuľkovú vňať na malé prúžky.

Do misky naložíme tuniaka, pridáme kúsky syra, nakrájané olivy a cibuľkovú vňať. Okoreníme, osolíme a zľahka premiešame. Podávame s opekaným chlebom.

Karička nátierku príjemne zjemní a dochutí. Máme ju radi, veď je naša slovenská:)

Dobrú chuť!

Tento recept nám posielala: Edita zo Žiliny

náročnosť: nízka

čas: 10

porcie: 2