

# Tuniaková nátierka

## Potrebuje

- - 425 g, konzerva tuniak vo vlastnej šťave
- - 2 PL maslo
- - 1 ks, stredná cibuľa
- - 2 PL horčica
- - 2 PL kečup
- - 2 PL syr Karička
- - soľ
- - korenie čierne mleté

## Postup

Mäso z tuniaka si rozdrobíme na menšie kúsky a pridáme maslo.

Premiešame spolu tak, aby sme rozmrvili kúsky tuniaka čo najviac s maslom. Pridáme horčicu, kečup, syr Karičku, cibuľu, soľ a korenie.

Všetko spolu premiešame a môžeme podávať.

---

Tento recept nám posielal: Dr. Zdenka z Partizánskeho

náročnosť: Nízka

čas: 15

porcie: 7

bezlepkový recept: Áno