

Tuňáková pomazánka s řepou



Suroviny:

2 balení Jaroměřického pomazánkového másla po 150 g

1 středně velká červená řepa syrová

1 plechovka tuňáka ve vlastní šťávě - 180 - 200 g

2 jarní cibule

špetka soli

Příprava:

Z tuňáka v plechovce vylijeme tekutinu a pořádně z něj vodu odstředíme. Dáme jej do misky a nastroháme do ní syrovou oloupanou řepu. Přidáme pomazánkové máslo, nadrobno nakrájenou jarní cibulku, lehce osolíme a vše dobře promícháme.