



Tekst i zdjęcie: **czygrysek** - Szef Kuchni (1280)

Krakersy z pastą tuńczykową

Krakersy z pastą tuńczykową

Składniki:

- krakersy , 1 szt.
- tuńczyk w puszcze, 1 szt.
- majonez, 1 szt.
- sól, 1 szczypta
- mielony pieprz, 1 szczypta
- natka pietruszki, 0.5 szt.
- koncentrat pomidorowy, 1 szt.
- ugotowane jajko, 2 szt.

Sposób przygotowania:

Jajka gotujemy na twardo. Pietruszkę siekamy pozostawiając kilka listków do dekoracji. Tuńczyk odcedzamy od sosu i połowę mieszamy z koncentratem i częścią pietruszki i doprawiamy do smaku. Drugą część tuńczyka mieszamy z majonezem i doprawiamy do smaku. Farsze nakładamy na krakersy i układamy w szachownicę na przybranej tacy.

