

Tuńczyk pod pierzynką



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajko ugotowane na twardo	6 sztuk
cebula	1-2 sztuki
starty ser	1 garść
majonez	
posiekana zielenina	1 garść
sól i pieprz	do smaku
tuńczyk w sosie własnym	1 puszka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka obrać i oddzielić białka od żółtek. Do szklanej salaterki zetrzeć na tarce białka, lekko posolić i popieprzyć, posmarować majonezem. Na wierzch białek wyłożyć cebule drobno posiekane lub starte na tarce z dużymi otworami, również posmarować majonezem. Tuńczyka odsączyć z zalewy, rozgnieść widelcem na jednolitą masę, delikatnie rozsmarować na warstwie cebuli i przykryć kolejną warstwą majonezu. Następnie na tarce z drobnymi otworami zetrzeć żółtka i rozsypać na wierzchu dania. Posolić, popieprzyć i obficie posypać zieleniną. Przykryć płatkami folii spożywczej i przynajmniej 2 godziny przed podaniem wstawić do lodówki.