

Pasta z tuńczyka



Zalegała w lodówce ta samotna puszka tuńczyka i zalegała... Przydarzyło się też jajko na twardo, więc zrobiłam w końcu pastę do pieczywa.

Składniki:

- puszka tuńczyka w sosie własnym
- 1 jajko na twardo
- pół pęczka szczypiorku lub 3-4 rzodkiewki
- 2-3 łyżeczki majonezu (zamiast majonezu można dać czubatą łyżkę twarogu)
- łyżeczka masła
- sól
- czarny pieprz (najlepiej świeżo utarty)

Wykonanie:

Składniki mielimy blenderem na masę o konsystencji pasty, doprawiamy do smaku. Polecam sporo czarnego pieprzu, żeby pasta nie była mdła. Pyszna z białym pieczywem oraz z pieczywem chrupkim

typu Wasa.