



## Tuniakové paté na hriankách z bieleho chleba

Na prípravu tuniakového paté (cca pre 2 osoby):

**Tuniakové filety v olivovom oleji (200 g pohár)**, 1 menšia šalotka, 100 g mascarpone, 1 lyžica horčice, 1 lyžica majonézy, 1 lyžica masla, kôra z citróna, 1 strúčik cesnaku, sol' a čerstvo mleté čierne korenie, šť'ava z citróna na dochutenie

Na taliansky biely chlieb:

350 g bielej múky, 175 teplej vody, 7 g instantného droždia, 1 lyžička soli, 1 lyžička cukru, 30 g olivového oleja

Tuniakové paté:

Z pohára vyberte kúsky tuniaka, olej si uschovajte na neskôr, napríklad k cestovinám a podobne. Cibuľu narežte na jemno. Všetky ingrediencie potom rozmixujte za pomoci mixéra. Nezapomnite ani na nastrúhanú citrónovú kôru. Tá paté pridáva krásnu sviežosť. Duchuťte sol'ou a korením a na záver aj citrónovou šť'avou podľa chuti.

Biely chlieb:

V teplej vode (voda by nemala byť vlažná, ale naozaj teplá, nie vriaca) romiešajte instantné droždie spolu s cukrom a nechajte asi 15 minút postáť. V mise zmiešajte múku so sol'ou, pridajte olivový olej a vodu s droždím. Vypracujte cesto, či už ručne alebo pomocou kuchynského robota s nástavcom háku. Cesto preneste do ďalšej nádoby vymastenej olivovým olejom, prikrite fóliou alebo voskovým obrúskom a prekryte utierkou. Na teplom mieste by cesto malo kysnúť dokým nezdvajnasobí svoj objem.

Cesto potom vyklopte na plech vystlaný papierom na pečenie alebo silikónovou podložkou a vytvarujte z neho podlhovastý bochník tvaru veka alebo knedle. Zakryte ľahkou utierkou a znova nechajte podkysnúť hodinu - hodinu a pol na teplom mieste.

Pred pečením ešte v bochníku urobte 4 zárezy a pečte pri teplote 200 stupňov v rúre (nepoužívajte teplovzdušnú funkciu) prvých 10 minút a zvyšných 20 pri teplote 180 stupňov. My sme použili pri počiatkovej fáze aj zvlhčovanie parou (60%).