

TUNIAKOVÁ NÁTIERKA



2



10 min,

Tuniaková nátierka patrí medzi naše vôbec najobľúbenejšie. Pozostáva z pramálo ingrediencií a jej výroba vám zaberie rovnako minimum času. V mnohých receptoch sa táto nátierka dopĺňa ešte o tavený syr, ktorý v našom recepte chýba; sme ako Taliani - neradi kombinujeme syr a ryby. Nesmie v nej však chýbať poctivé maslo, dijonská horčica, cesnak a cibuľa. Dochutená je potom už len soľou, korením a trochou citrónovej šťavy tak, aby čo najviac vynikla samotná chuť kvalitného tuniaka. Pri jej príprave sme siahli hneď po tom najkvalitnejšom tuniakovi BILLA Premium v olivovom oleji, s certifikátom MSC, ktorý zaručuje, že bol ulovený na základe princípov udržateľného rybolovu. Nátierku sme si natreli na hrianku z kváskového chleba, ktorú sme narýchlo opiekli na grile. Na záver už len trochu jarnej cibulky na dozdobenie a ľahký poobedňajší snack je na svete. V prípade, že by ste chceli mať nátierku trochu krémovejšiu, môžete ju doplniť o trochu majonézy, prípadne tatárskej omáčky.

BUDETE POTREBOVAŤ:

70 g tuniaka
v olivovom oleji
35 g masla
1 menšiu cibuľu
1 strúčik cesnaku
lyžičku dijonskej horčice
citrónovú šťavu
soľ a čerstvo
mleté čierne korenie
kváskový chlieb Delikates
zelenú cibuľku na dozdo-
benie

A TAKTO NA TO:

1. V mise zmiešajte nadrobno nakrájanú cibuľu s tuniakom, maslom a dijonskou horčicou. Pridajte pretlačený strúčik cesnaku, soľ a čerstvo mleté čierne korenie a dochuťte citrónovou šťavou podľa svojej chuti. Dobre premiešajte.
2. Olejom z tuniaka pokvapkajte krajce kváskového chleba a opečte ich na grile alebo na panvici. Tuniakovú nátierku nanášajte na hrianky v hrubšej forme a na záver dozdobte nakrájanou zelenou cibuľkou.

