




Pasta do chleba z tuńczykiem i kremowym serkiem


 My Chcemy Jeść

Polecane na: [śniadanie](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 łatwy

 6 porcji

Składniki:

tuńczyk w kawałkach w sosie własnym - 1 opakowanie
kremowy serek z pesto i rukolą - 1 opakowanie
suszone pomidory w oleju - kilka szt.

cebula - 1/2 szt.
sól - do smaku
pieprz świeżo mielony - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Tuńczyka odsączamy z zalewy i przekładamy do miski. Rozgniatamy widelcem. Dodajemy kremowy serek z pesto i rukolą. Mieszamy na gładką masę.

KROK 2: Suszone pomidory i cebulę koimy w kostkę. Dodajemy do tuńczyka i serka, a następnie dokładnie mieszamy.

KROK 3: Podajemy z ulubionym pieczywem. Przed podaniem delikatnie oprószamy świeżo mielonym pieprzem.