




## Pasta z tuńczyka z sosem tabasco

 definicjasmaku

Polecane na: [śniadanie](#)

### Warto wiedzieć:

 20 min

 łatwy

 3 porcje

### Składniki:

tuńczyk w sosie własnym - 1 opakowanie

kurze jaja - 2 szt.

szalotka - 1/2 szt.

szczypiorek - 1/2 pęczek

świeże oregano - 1 łyżka

sos tabasco - kilka kropel

majonez - 1 łyżka

### Dodatkowe info:

Genialna pasta na kanapki z tuńczykiem i jajkiem, której smak świetnie buduje sos tabasco i odrobina świeżego oregano. Do tego świeża grahamka, plaster pomidora i pyszne śniadanie gotowe :) Jeśli do pasty dodamy same żółtka, to będzie ona stanowiła fantastyczny farsz do nadziania pozostałych białek.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Jajka gotujemy na twardo, tak aby żółtko było lekko pomarańczowe (wkładamy jajka do zimnej wody, włączamy ogień i nastawiamy czasomierz na 12 min). Ugotowane jajka studzimy i obieramy ze skorupki. Kroimy w kostkę.

**KROK 2:** Tuńczyka odedzamy od sosu i dodajemy do jajek. Szalotkę, szczypiorek i oregano drobno siekamy i dodajemy do reszty składników. Na koniec dodajemy sos tabasco oraz majonez i przy pomocy widelca łączymy wszystkie składniki w pastę.

**KROK 3:** Podajemy ze świeżą grahamką i plasterkami pomidora.