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 pęk
- 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 skorupek. 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 plastrami pomidora.