





Pasta kanapkowa z tuńczyka, rukoli, kaparów i twarogu

 Mariola


Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 15 min

 łatwy

 6 porcji

Składniki:

tuńczyk w oleju (puszka) - 1 szt.

twaróg tłusty - 250 g

majonez - 1 łyżeczka

śmietana 18% - 1 łyżeczka

kapary - 3 łyżeczka

rukola - 1 garść

sól morską - do smaku

pieprz - do smaku

pomidorki koktajlowe - 10 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wylewamy nadmiar oleju z puszki z tuńczykiem. Mieszymy wszystko (oprócz rukoli) mikserem na wolnych obrotach lub rozgniatamy widelcem. Rukolę drobno kroimy i dodajemy na końcu. Mieszymy, doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Podajemy na ciemnym pieczywie z przekrojonymi na pół pomidorkami.