




## Pasta z tuńczyka z daktylami

 Nikita

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

### Warto wiedzieć:

 20 min

 1 porcja

### Składniki:

tuńczyk w oliwie z oliwek (masa ryby) - 130 g

jaja małe (lub 1 duże) - 2 szt.

szalotka mała - 1 szt.

datyle - 3 szt.

natka pietruszki - - kilka listków

szczypiorek drobno posiekany - - 1 łyżeczka

sok z cytryny - 1 łyżeczka

sól, pieprz i chili - - do smaku

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Jajka ugotować na twardo, schłodzić.

Pietruszkę, szalotkę i datyle drobniutko posiekać, przełożyć do blendera. Dodać ugotowane pokrojone jaja, odsączonego tuńczyka, sok z cytryny, sól, pieprz i chili. Zmiksować krótko na pastę, ale tak aby były widoczne małe kawałeczki. Jeżeli jest za gęsta można dodać odrobinę oliwy ze słoika po tuńczyku. Podawać np. z domowym razowym pieczywem.