



## Torcik krakersowo tuńczykowy

 kuchareczka221


Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 40 min

 łatwy

 12 porcji

### Składniki:

tuńczyk w kawałkach - ok 1 1/2 opakowanie  
ser żółty starty - ok 1 1/2 szklanka  
marchew ugotowana - 2 szt.  
por - 1/4 szt.  
ogórek konserwowy - 3 szt.  
jajka - 5 szt.

jabłko - 1/2 szt.  
krakersy - 1 opakowanie  
sól - do smaku  
pieprz - do smaku  
majonez - do smaku

### Dodatkowe info:

Można zrobić więcej farszu do przełożenia krakersów i dołożyć kolejne warstwy.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Marchew, obrane jabłko i ogórki zetrzeć na dużych oczkach tarki. Oprószyć solą i pieprzem. Najlepiej ogórki położyć na sicie albo je odcisnąć. Przygotowane składniki połączyć majonezem.

Tuńczyka osączyć i lekko rozdrobnić, dodać pokrojonego drobno pora oraz połowę startego sera, połączyć odrobiną majonezu i doprawić do smaku. Jajka ugotować na twardo, obrać i oddzielić żółtka od białek.

Białka zetrzeć na dużych oczkach tarki, dodać resztę startego sera, połączyć niewielką ilością majonezu i doprawić do smaku.

Na półmisku ułożyć krakersy 4 na 3 szt. Na krakersy wyłożyć warstwę warzyw i przykryć krakersami, a następnie warstwę z tuńczykiem. Przykryć krakersami. Następną warstwą to białko z serem.

Całość zasypujemy rozkruszonymi żółtkami.

Dowolnie udekorować.