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. Następna warstwa to białko z serem. Całość zasypujemy rozkruszonymi żółtkami.
Dowolnie udekorować.