



Kremowa pasta serowo - tuńczykowa

Autor: najlepszewkuchni.pl

Domowe pasty, to sposób na urozmaicenie codziennego menu. W ich skład wchodzi produkty, których na co dzień nie brak w domowej spiżarni. Co ciekawe, można je modyfikować na wiele sposobów, smaków i kolorów zmieniając zaledwie jeden składnik. Mają jeszcze i tę zaletę, że wykonanie ich zajmuje dosłownie w 15 minut.

Przygotowanie

Krok 1

Cebulę ścieramy na najdrobniejszych oczkach tarki (jak ziemniaki na placki).

Krok 2

Do miski przekładamy tuńczyka wraz z zalewą, dodajemy startą cebulę i serek. Ucieramy składniki ze sobą, aż utworzą gładką masę.

Krok 3

Pastę doprawiamy do smaku pieprzem i ewentualnie solą, przekładamy do salaterki lub bezpośrednio nakładamy na kanapki i dla dekoracji posypujemy świeżo zmielonym czarnym pieprzem.

Osób: **4**

Czas: **Do 15 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Składniki:

1 puszka tuńczyka w oleju lub sosie własnym

100 g naturalnego twarożku śmietankowego lub serka mascarpone

duża łyżka startej cebuli

świeżo zmielony czarny pieprz