



Pasta z tuńczyka z czosnkiem i szczypiorkiem

Autor: najlepszewkuchni.pl

Domowe pasty, to nie prosty pomysł na urozmaicenie codziennej diety. Do szkoły, do pracy, ale też na piknik, czy standing party. Można je podać w formie kanapek na śniadanie, kolację czy drugie śniadanie, czy przekąsek na przyjęciach z krakersami, słonymi ciastkami czy na grzankach. Nie bez znaczenia jest fakt, że przygotowanie ich zajmuje dosłownie 15 minut.

Przygotowanie

Krok 1

Nastawiamy piekarnik na 200°C. Czosnek pieczemy przez 30-40 minut. Tuńczyka wraz z zalewą z puszki rozdrabniamy widelcem.

Krok 2

Wcześniej upieczone ząbki czosnku wyciskamy ze skórki i rozgniatamy widelcem. Cebulkę siekamy drobno razem ze szczypiorkiem. Wszystkie składniki dokładnie mieszamy ze sobą. Doprawiamy do smaku solą, słodką papryką w proszku i pieprzem.

Krok 3

Gotową pastę nakładamy na kanapki i podajemy posypane szczypiorkiem.

Osób: 5

Czas: **Do 15 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Składniki

100 g tuńczyka z puszki

1-2 ząbki upieczonego czosnku

2- 4 łyżki Śmietanki Łaciatej 30%

2-3 młode cebulki ze szczypiorkiem

sól

pieprz

słodka papryka w proszku