

Brambory plněné tvarohem a tuňákem

Časová náročnost: 40 minut

Seznam přísad

1 kg	nové brambory
1 vanička	měkký tvaroh
1 konzerva	tuňák (nejlépe kousky v olivovém oleji)
1 ks	menší cibule
	sůl
	mletý bílý pepř
	citron
	cherry rajčátka
	několik listů zeleného salátu
trochu	balzamikový ocet



Postup přípravy

Brambory neloupeme, pouze důkladně očistíme a dáme vařit do osolené vody. Mezitím si smícháme tvaroh, tuňáka (i s olejem či vlastní šťávou) a velmi najemno pokrájenou cibuli. Osolíme, opepříme bílým pepřem a zakápneme citronem. Uvařené brambory zcedíme, lehce nařízneme a přelijeme tvarohovo-tuňákovou směsí. Podáváme s pokrájenými cherry rajčátky a listy zeleného salátu pokapané balzamikovým octem.