Tuňákové sendviče

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

4 krajíčky	chléb
1 konzerva	tuňák v olivovém oleji (např. COOP Premium)
1 ks	malá červená cibule
1/2 ks	zelená paprika
100 g	žervé
1 stroužek	česnek
	sůl a mletý pepř
1 ks	šťáva z citronu
1 ks	avokádo



Postup přípravy

Krajíčky chleba opečeme nasucho v toustovači. Tuňáka oddělíme od olivového oleje. Červenou cibuli oloupeme a nasekáme nadrobno. Stejně tak na kousky pokrájíme i omytou zelenou papriku. Žervé smícháme s olivovým olejem z tuňáka a prolisovaným česnekem. Jemně osolíme, opepříme a ochutíme šťávou z citronu. Opatrně vmícháme kousky tuňáka. Avokádo oloupeme, nakrájíme na plátky a ty pokapeme citronem (ochutí se a nezhnědne nám). Opečené krajíčky chleba namažeme vzniklou tuňákovou pomazánkou, pokládeme plátky avokáda a můžeme podávat.