

Kanapka z tuńczykiem

Pyszna przekąska dla fanów tuńczyka

 Ilość porcji: 4

 Czas przygotowania: 10

Składniki

- 1/3 szklanki majonezu
- Sok z 1/2 cytryny
- 1/2 łyżeczki pokruszonych płatków czerwonej papryki opcjonalnie
- 2 puszki tuńczyka ok 170g
- 1 laska selera, drobno posiekana
- 2 pikle, drobno posiekane
- 1/4 szklanki drobno posiekanej czerwonej cebuli
- 2 łyżki świeżo posiekanej pietruszki
- Sól koszerne
- Świeżo zmielony czarny pieprz
- 8 kromek chleba, np. na zakwasie
- 2 łyżki masła
- 1 pomidor, pokrojony w plasterki
- 8 plasterków cheddara
-



Wykonanie:

Rozgrzej opiekacz. W dużej misce wymieszaj razem majonez, sok z cytryny i płatki czerwonej papryki jeśli używasz.

Odsącz tuńczyka i dodaj do mieszanki majonezowej. Użyj widelca, aby rozbić tuńczyka na płatki. Dodaj seler, ogórki, czerwoną cebulę i pietruszkę i wymieszać. Dopraw solą i pieprzem.

Posmaruj masłem jedną stronę każdej kromki chleba. Na nieposmarowaną stronę połóż około 1/2 szklanki sałatki z tuńczyka, 2 do 3 plasterków pomidora i 2 plasterki sera. Na wierzchu połóż kolejną kromkę chleba, posmarowaną masłem stroną do góry. Tak przygotowaną kanapkę umieść w opiekaczu. Piecz, aż ser się rozpuści, 5 do 8 minut.