

# Bramborový dortík plněný zeleninou a tuňákem

Časová náročnost: 45 minut

## Seznam přísad

|            |                                  |
|------------|----------------------------------|
| 4 ks       | brambor                          |
| 1 lžíce    | máslo                            |
| 1 ks       | cibule                           |
| 5 stroužek | česnek                           |
| 1 konzerva | sterilovaný hrášek s karotkou    |
| 1 ks       | chilli paprička                  |
| 200 g      | tuňák v olivovém oleji           |
| trochu     | mléko                            |
| 1 ks       | natvrdo uvařené vejce            |
| 3 lžíce    | majonéza                         |
| 1 lžička   | hořčice                          |
|            | sůl                              |
|            | mletý pepř                       |
| 1 ks       | šťáva z limetky                  |
|            | černé olivy                      |
|            | petrželka na ozdobu (nemusí být) |



## Postup přípravy

Brambory očistíme, omyjeme (neloupeme) a dáme vařit do osolené vody. Mezitím si na rozpuštěném másle osmažíme cibulku dorůžova a poté přihodíme i nasekaný česnek. Po pár minutách přidáme sterilovaný hrášek s kukuřicí (včetně nálevu), nasekanou chilli papričku a tuňáka. Necháme odpařit tekutinu. Poté vmícháme na kousky pokrájené vařené vejce, majonézu s hořčicí a dochutíme solí, pepřem a limetkovou šťávou. Uvařené brambory slijeme a ještě horké oloupeme. Přilijeme k nim trochu mléka a rozšťoucháme je šťouchadlem. Na talíř si připravíme kulaté formičky - do spodní třetiny dáme rozšťouchané brambory, doprostřed zeleninovo-tuňákovou směs a navrch opět brambory. Podle chuti ozdobíme černými olivami s petrželkou a můžeme podávat jako výborný předkrm.