

# Vejce plněná tuňákem



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 13min , Čas vaření: 7min  
Celkový čas: 20min , Porce: 4

**540** kalorií , **1 g** cukrů , **48 g** tuků , **24 g** bílkovin

**Autor:** honzíček

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/vejce-plnena-tunakem>

## Příprava

Uvařená vejce rozkrojíme, žloutky vyjmeme, utřeme je s máslem a jemně nastrouhanou cibulí. Přidáme nadrobno nasekané maso z tuňáka a vše zakapeme citrónem a podle chuti osolíme. Směsí naplníme bílkové misky, dáme na mísu a okolo dáme plátky rajčat, na proužky papriku anebo salát.

## Ingredience

- 1 citrón
- 30 g másla
- 4 rajčata
- 2 papriky (kapie)
- špetka soli
- 1 konzerva tuňáka
- 4-6 vajíček
- 1/2 cibule

## Kategorie

Velikonoce, Silvestr, Česká, Celoročně, Mléčné výrobky a vejce , Ryby a dary moře, Návštěva, Párty občerstvení

