

פטה טונה



רכיבים

- פחיות טונה משומרת בשמן בשמן
- בצל קצוץ
- גביע שמנת חמוצה 250 מ"ל
- כפות מיונז
- כפית חרדל
- כפית מלח לפי הטעם
- כפות שמיר קצוץ
- שקית ג'לטין מומס במעט מים חמים
- כפית פלפל שחור

הכנה

1. מסננים את הטונה מהשמן. מעבירים לקערה ומועכים / מפוררים בעזרת מזלג (שלא יותרו גושים).
2. מוסיפים את כל יתר החומרים פרט לג'לטין ומערבבים לתערובת אחידה.
3. מוסיפים את הג'לטין ומערבבים.
4. מעבירים לכלי הגשה, מכסים ומקררים כמה שעות במקרר.

20 דקות

8 servings 8