



JERNEJ KITCHEN

TRAMEZZINI S TUNO

Tramezzini s tuno so čudoviti obloženi kruhki narejeni v nekaj minutah. Mehek bel kruh, bogat tunin namaz, sveže kumare in sočni paradižnik.

ZA 4 TRAMEZZINI
PRIPRAVA: 10 MINUT

TUNIN NAMAZ

160 g tune iz pločevinke (dve mali pločevinki)

1 strok česna

1/2 šalotke ali 1/4 čebule

1 čajna žlička grobozrnate gorčice

1 čajna žlička kaper

1 vejica peteršilja

1/2 žličke limoninega soka

1 žlica masla

1 žlica olivnega olja

1 žlica kisle smetane

TRAMEZZINI

2 daljši rezini Tramezzini kruha (ali 8 rezin belega toasta)

1 manjša kumara

1 večji paradižnik

DOMAČ TUNIN NAMAZ

Najprej pripravimo domač tunin namaz. V sekljalniku premešamo tuno, česen, šalotko, gorčico, kapre, peteršilj, limonin sok, maslo, olivno olje in kisle smetano. Mešamo tako dolgo, da dobimo gladek namaz. Po okusu začimimo s soljo in poprom. Hranimo v hladilniku do uporabe.

NASVET

[Namesto sesekljalnika lahko uporabimo tudi palični mešalnik ali blender za večjo količino.](#)

TRAMEZZINI S TUNO

Kruh za Tramezzini razrežemo tako, da bomo dobili štiri obložene kruhke. V kolikor uporabljamo beli toast, odrežemo rjave robove. Kruhke na eni strani radodarno premažemo s tuninim namazom. Dodamo tanke rezine sveže kumare in tanke rezine svežega paradižnika ter pokrijemo z drugim delom belega kruha. Postrežemo.

TOOLS AND EQUIPEMENT

[Sekljalnik Beko Sirius](#)

kuhinjski nož

rezalna deska