

Tuňákové rolky

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: **Bmilinka1991**



Suroviny

Porce: 3

- Tuňák v olivovém oleji 1 plechovka 185 g
- Mražená kukuřice, chvíli povařená, scezená, okapaná 50 g
- Majonéza + další na potřeni 75 g
- Bílý chleba bez kůrek (větší plátky) 6 plátek
- Větší listy hlávkového salátu 6 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Syrové

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Tuňáka vyklopte z plechovky, nechte okapat a v míse ho smíchejte s kukuřicí a s majonézou. Podle chuti osolte a opepřete. Plátky chleba vyrovnejte na pracovní ploše a válečkem je co nejvíce stlačte. Pak je potřete další majonézou, navrch rozprostřete salát. Zarolujte jako suši, v půlce překrojte a podávejte.

Poznámka:

Na 12 rolek