

# Закуска из тофу и тунца

Бутер в рот с колбаской тема конечно замечательная. Но вот только закуска из тофу и тунца на черном хлебушке смотрится чуть более элегантно и



чуть лучше сочетается с определённого рода напитками.

#пицца #закуска #тофу #тунец #томаты

## Закуска из тофу и тунца. Ингредиенты:

Тофу – 200 граммов

Вяленые томаты – 4-5 штук

Масло от вяленых томатов – 1 столовая ложка

Тунец, консервированный в собственном соку – 1 банка

Соевый соус – 1 столовая ложка

Лимонный сок – 1 столовая ложка

Чеснок – 2 зубчика

Петрушка – пучок

Соль, перец – по вкусу



## **Закуска из тофу и тунца.** **Приготовление:**

Тофу раскрошить или размять вилкой.

Тунец разобрать на небольшие кусочки.

Вяленые томаты нарезать маленькими кубиками.

Чеснок и петрушку измельчить.

Перемешать тофу, тунец, томаты, зелень и чеснок. Заправить соусом, для которого смешать соевый соус и лимонный сок. Посолить и поперчить по вкусу.

Можно поступить проще и все продукты измельчить блендером, получится однородный мусс.

Подавать на ломтике хлеба, огурца или авокадо.

Рецепт найден здесь.



Закуска Муравьи. Закуска Муравьи и под чаёк, под пиво и под винишко. И быстро и вкусно. А потом на весах и ах ☐

Закуска Король и фрейлина. Закуска Король и фрейлина получила название от одноименных пресервов. Кто здесь король, а кто фрейлина – решать вам. По мне так вкусно, и это самое главное.

Пикантная закуска. Томаты с чесноком. Один хороший человек любит называть томаты – яблоки любви. А с чесночком... Ух...  
Пикантная закуска. Томаты с чесноком

Я в Моём мире, Одноклассниках, Фейсбуке, Вконтакте, Твиттере, Гуглоплусе, Инстаграме.