



## WinoToskanii

### Tramezzini z tuńczykiem

#### Składniki na 4 trójkątne kanapki:

- 2 kromki pieczywa tramezzino
- 75g tuńczyka z puszki
- 20 kaparów
- 6 zielonych oliwek
- 4 łyżeczki majonezu
- kilka liści sałaty
- 1 pomidor gałązkowy
- pieprz
- sól

#### Przygotowanie:

W małej miseczce wymieszaj 25g tuńczyka z 2 łyżeczkami majonezu. Tak przygotowanym sosem posmaruj 2 kromki chleba tramezzino. Aby pieczywo lepiej się złączyło, dwiema pozostałymi łyżeczkami majonezu posmaruj jego brzegi. Na jednej kromce ułóż 20 kaparów, na drugiej kilka liści sałaty. Na sałacie ułóż pokrojonego w plasterki pomidora gałązkowego i 6 zielonych oliwek przekrojonych na pół. Dopraw świeżo mielonym pieprzem i solą. Wyłóż pozostałe 50g tuńczyka i przykryj całość drugą kromką tramezzino, tą z sosem i kaparami. Dociśnij kanapkę, przekrój na pół, a następnie na 4 trójkąty. Gotowe!