

سا ندويش التونة مع الأفوكادو

المقادير :

- 1 علبة تونة
- 1 حبة أفوكادو مقطعة مكعبات
- 1 حبة بصل مفرومة
- 3 حبات طماطم مقطعة مكعبات
- 3 ملاعق زيت زيتون
- 1 ملعقة طعام خردل
- 1 ملعقة طعام كزبرة خضراء مفرومة
- 1 كوب زيتون أخضر أو أسود مقطع دوائر
- رشة ملح وفلفل أسود
- مايونيز
- قطع خبز

طريقة التحضير :

- تصفى التونة من الزيت وتوضع في وعاء ، يضاف إليها البصل، الطماطم، الزيتون، الخردل، الزيت، الكزبرة الخضراء، الملح والفلفل الأسود ويحرك الخليط جيدا. ثم تضاف قطع الأفوكادو ويقلب الخليط قليلا لكي لا تهرس.
- تدهن قطع الخبز بالمايونيز ويغطى بكمية مناسبة من خلطة التونة.
- يقدم سا ندويش التونة مع الأفوكادو بارد.

الف صحة !