

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!