Tonnato – tuno ir kaparėlių padažas

Atverti receptą svetainėje

Ingredientai

- 1 skardinė (~160 g bendro svorio / ~110 g nusunkto) tuno savo sulyje arba alyvuogių aliejuje
- 2 vnt. (~100–110 g) kietai virtų kiaušinių
- 1 valg. šaukštas (~15 g) kaparėlių
- 1 valg. šaukštas (~15 g) šviežiai spaustų citrinos sulčių
- 50-60 g ypač tyro arba švelnaus alyvuogių aliejaus
- 1/4 arb. šaukštelio (~2 g) druskos ir juodųjų pipirų
- (Šlakelis šalto virinto vandens konsistencijai sureguliuoti)

Gaminimo eiga

1. 1. Į aukštą stiklainį sudėkite kietai virtus kiaušinius, nusunkta tuną (jei jis alyvuogių aliejuje – supilkite su visu aliejumi), kaparėlius, citrinos sultis, druską ir pipirus.

2. 2. Įstatykite rankinį trintuvą į dugną ir viską sutrinkite iki aksominės, vientisos masės. Jei naudojate tuną savo sultyse, plakdami po truputį supilkite alyvuogių aliejų.

3. 3. Jei padažas atrodo per tirštas, įpilkite šaukštelį šalto vandens ir dar kartą prasukite trintuvu.

---

linagamina
SKANAUS MAISTO UŽRAŠAI

Gaminkime kartu!
Daugiau skanių atradimų
Instagram Facebook

© 2026 Lina gamina · linagamina.lt