

# Пан банайат с горчица

*Време за приготвяне: 15 минути*

## *Нужните продукти:*

- 2 багети
- 1 консерва риба тон
- 2 зелени чушки
- червен лук
- 4 твърдо сварени яйца
- 10 бр. маслини
- 1 домати

## *За соса:*

- 2 с. л. дижонска горчица
- 1 с. л. винен оцет
- сол и черен пипер на вкус

## *Начин на приготвяне:*

Багетата се разрязва на две и се издълбава средата с лъжица. В купа се смесват нарязаните на дребно чушки, домати, яйца, червен лук, маслини и консерва риба тон. Разбърква се добре и се напълва багетата.

Горчицата се смесва с оцет и нарязани маслини. Овкусява се със сол и черен пипер.

Багетата се разрязва на шайби и се сервира със соса.

*Пан банайат с горчица*

*"Бързо, лесно, вкусно" - 29.11.2017*

