

Jaja sa tunjevinom



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **16jaja**
- **1 konzervatunjevine**
- **1 glavicacrnog luka**
- **po ukusu**soli i biberna
- **3 kašikemajoneza**
- **1 kašikasenfa**
- **2 kašike kecapa**
- **3 kisela krastavca**

Priprema

Obarena jaja oljuštiti, pa ih preseći na pola. Žumanca odvojiti od belanca. U jednu posudu staviti žumanca i izmešati sa seckanim kiselim krastavcima, biberom, tunjevinom, majonezom, senfom i kecapom. Tome dodati prethodno sitno seckan crni luk, koji morate nasoliti i ostaviti na hladnom barem pola sata. Sve lepo sjediniti i ostaviti malo da odstoji, potom puniti belanca i reati u tacnu.

Savet

Posuti ljutom paprikom.