

## **Mus sa tunjevinom**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **200 g** tunjevine iz konzerve
- **200 g** krem sira
- **1 jaje**
- **1 kašicicakapara iz soli**
- **4 limuna**
- **4mala krastavcica**
- **malosvežeg lista peršuna**
- **po potrebi**soli i bibera

### **Priprema**

Tvrdo skuvajte jaje, oljustite i odvojite žumance. Kapare isperite od soli, a limunove dobro operite, osušite i odsecite vrhove na jednoj strani, a na drugoj malo veci komad. Pažljivo izdubite pazeci da ne oštetite koricu. Sadržaj iscedite i dve kašike soka sipajte u mikser. Tunjevinu ocedite od ulja, pa i nju sipajte u mikser. Dodajte sir, kapare, malo soli, pobiberite i miksirajte dok ne dobijete homogenu masu. List peršuna sitno iseckajte, pa i njega umešajte. Limunove napunite pripremljenom masom, a odozgo pospite propasiranim žumancem. Krastavcice uzdužno tanko naseckajte, ukrasite limunove i poslužite.

### **Savet**