

Namaz za sve prilike



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 kuvana jajeta
- 1 tunjevina
- 1 kašicamajoneza
- 1 kašikapavlake
- 1 kašicicasenfa

Priprema

U vodi skuvati jaja. Kada se ohlade oljuštiti ih. U blender staviti jaja, tunjevinu, majonez senf i pavlaku i sve izmiksirati. Dobije se smesa kao pašteta.

Savet

Ovim namazom možete puniti princeps krofne, namazati na hleb.....