

Limun zalogaji



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 limuna
- 1 tunjevina
- 80 g posnog margarina
- 1 glavica crnog luka
- 1 kašičica soka od limuna
- malosoli

Priprema

Tunjevinu iscediti od ulja. U seckalicu staviti crni luk, posni margarin, kašičicu soka od limuna, tunjevinu i so. Pa sve lepo iseckati, treba da se dobije smesa kao pašteta.

Za to vreme, limun lepo iscediti i izraditi iznutra.

Pa sa tom smesom napuniti oba limuna. Poklopiti sa kapičom koju ste isekli i staviti u frižider na sat vremena. Pred služenje sa oštrim nožem seci limunove na kolutove.

Nemojte stiskati limun dok ga secete.

Savet

Služiti uz zelenu salatu. Prijatno.