

Posni trouglici



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovan**jetost hleba
- **3 konzerv**etunjevine
- **125 g**margarina
- **100 ml**posnog majoneza
- **150 g**posnog kackavalja

Priprema

Mikserom umutiti posni margarin i posni majonez. Dodati tunjevinu (oceenu), sve dobro sjediniti. Tost hleb iseci ukoso kako bi se dobili trouglici. Uzeti jedan trouglic te ga premazati smesom od tunjevine, preklopiti drugim trouglicem pa i njega premazati smesom od tunjevine. Posuti rendanim kackavaljem. Ostaviti da se stegne te poslužiti kao predjelo.

Savet

Koristiti biljni kakavalj.