

Meze tunjevina



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5** limunova
- **2 konzervetunjevine** u komadima
- **4 kašike** posnog majoneza
- **30 g** posnog margarina
- **100 g** kiselih krastavcica
- **po potrebi** list peršuna
- **po želji** biljnog kackavalja

Priprema

Limunovima iseci vrh, pa im pažljivo izdubiti unutrašnjost.

Tunjevinu ocediti od viška ulja, pa je staviti u dublji sud. Zatim joj dodati otopljen margarin, posni majonez, malo ce?enog limunovog soka i sitno seckane kisele krastavcice. Dobro sve izmešati, a zatim puniti ovom masom izdubljene limunove.

Ostaviti da odstoje na hladnom i lepo se stegnu. Zatim ih iseci na tanje kolutove, pore?ati na tacne za serviranje. Ukrasiti ih listom peršuna i biljnim kackavaljem po želji.

Savet