

## Meze tunjevina



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **50** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- 5 limunova
- 2 konzervetunjevine u komadima
- 4 kašikeposnog majoneza
- 30 gposnog margarina
- 100 gkiselih krastavcica
- po potrebilist peršuna
- po željibiljnog 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