

Posni mini-kiš



Sastojci

Potrebno je:

- 2 pakovanja mešanog povrca (grašak, šargarepa krompir..)
- 200 g krupno secene tunjevine
- 1 kesica posnog majoneza
- 1 kesica cili-senfa
- so
- biber
- francuski hleb (ili tost hleb)
- 1 manja glavica zelene salate
- nekoliko strukova mladog luka
- 2 cena belog luka
- 1 kašika maslinovog ulja
- sok od 1/2 limuna

Priprema

Skuvati povrce i ocediti. Tek nakon ceenja povrce posoliti i dobro izmešati. Dodati pola kesice posnog majoneza i dobro izmešati, potom dodati pola kesice cili-senfa i opet dobro promešati.

Prilikom mešanja, paziti da se povrce ne izgnejci. Malo pobiberiti i dodati tunjevinu, pa ponovo izmešati.

Namaz mazati na francuski hleb isecan na kriške i malo zapečen u rerni ili na tost hleb, koji je presečen po dijagonali.

Služiti uz salatu, nekoliko strukova mladog luka, iseckati na kockice i pomešati sa manjom glavicom zelene salate, dodati sitno seckani beli luk, posuti malo maslinovog ulja i sok od pola limuna.