

Lagani namaz od sardine



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Za namaz:

- **1 konzerva**sardine
- 1tvrdokuvano jaje
- **2 kašicice**margarina
- **1 kašicica**senfa
- **1 kašicica**soka od limuna
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**bibera
- **1 kašicica**svežeg peršuna
- **mala glavica**crnog luka

Priprema

Sardine ocediti od ulja i presuti u manju ciniju. Dodati im margarin, senf, izmrvljeno žumance, viljuškom izgnjeceno belance i zacine. Sve dobro izmešati dok se ne dobije kompaktna masa. Pre serviranja posuti sitno seckanim svežim peršunom. Služiti uz sitno seckani crni luk ili povrce po želji.

Savet

U namaz po želji možete dodati i druge zaine, a najbolje je konzumirati ga na toplom tost hlebu i posuti crni luk odozgo.