Paradajz punjen tunjevinom



Sastojci

Potrebno je:

- 8 paradajza
- 1 konzerva tunjevine
- 2 kisela krastavcici
- 1 glavica crnog luka
- majonez
- ulje

Priprema

Paradajz za ovo jelo mora biti sasvim zreo, ali potpuno zdrav i srednje velicine. Oprati paradajz, odseci mu kapke a unutrašnjost izdubiti kašikom, pazeci da se ne povredi spoljna koža.

Ovako izdubljene paradajze staviti na sito sa otvorom naniže i ostaviti da se ocedi. Kutiju tunjine supati u zdelu, iseci je na što sitnije komade, dosuti ulja i pomešati sa izvaenom sredinom paradajza.

Dodati u masu još malo sitno isecenih kiselih krašstavcica, malu glavicu sitno isecenog crnog luka, sve to izmešati, pa time napuniti paradajze, pokriti ih odsecenim poklopcima i preliti s dosta majoneza.

Dobro rashladiti i služiti.