

Tunjevina za doručak



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** tunjevine
- **1/2** **čaš** pavlake
- **2 kaš** ikamajoneza
- **1 kaš** icica senfa
- **5** kiselih krastavcica
- **1** **veci** **cen** belog luka
- **po ukusu** svež peršun
- **po ukusu** so
- **po ukusu** biber

Priprema

Tunjevinu ocediti od viška ulja (najbolje uzeti u komadima, ukusnija je), staviti u podudu i redom dodavati ostale sastojke, kisele krastavcice izrendati na krupno rende, ili iseci na sitne kockice, a beli luk izrendati sitno, dodati zacine i sve zamesati dok se sastojci nesjedine... Prijatno! :)

Savet

Može se jesti kao salata, mažati na hleb kako pašteta, ili u smesu dodati krutone i dobiti kompletan obrok!