

Posna salata od tunjevine i susama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Za salatu:

- **2 pakovanj**atunjevine
- **1 kašika**susama
- **1/2 kašice**suvog biljnog zacina
- **1/2 kašice**slatke aleve perike

Priprema

U tiganj na malo ulja propržiti susam, da dobije žuckastu boju. Mešati varjacom da ne pregori.

Isipati tunjevine u odgovarajucu posudu sa uljem koje one sadrže. Dodati malo suvog biljnog zacina, aleve peprike i susam koji ste vec propržili. Sve dodro izmešati i ostaviti da se sjedini, pa sipati u odgovarajuće činijice za služenje. Prijatno!

Savet

Ovo je lepa salata za post ili posne slave. Umesto slatke aleve paprike možete ubaciti ljutu, ko je ljubitelj ljutog.