

Jaja sa tunjevinom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **16**jaja
- **1 konzervatunjevine**
- **1 glavic**crnog luka
- **po ukusu**soli i bibera
- **3 kašik**majoneza
- **1 kašik**senfa
- **2 kašike** kecapa
- **3** kisela krastavca

Priprema

Obarena jaja oljuštiti, pa ih preseći na pola. Žumanca odvojiti od belanca. U jednu posudu staviti žumanca i izmešati sa seckanim kiselim krastavcima, biberom, tunjevinom, majonezom, senfom i kecapom. Tome dodati prethodno sitno seckan crni luk, koji morate nasoliti i ostaviti na hladnom barem pola sata. Sve lepo sjediniti i ostaviti malo da odstoji, potom puniti belanca i re?ati u tacnu.

Savet

Posuti ljutom paprikom.