

Mus sa tunjevinom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** tunjevine iz konzerve
- **200 g** krem sira
- **1** jaje
- **1 kašičica** kapara iz soli
- **4** limuna
- **4** mala krastavica
- **malosvežeg** lista peršuna
- **po potrebi** soli i bibera

Priprema

Tvrdo skuvajte jaje, oljustite i odvojite žumance. Kapare isperite od soli, a limunove dobro operite, osušite i odsecite vrhove na jednoj strani, a na drugoj malo veci komad. Pažljivo izdubite pazeci da ne oštete korice. Sadržaj iscedite i dve kašike soka sipajte u mikser. Tunjevinu ocedite od ulja, pa i nju sipajte u mikser. Dodajte sir, kapare, malo soli, pobiberite i miksirajte dok ne dobijete homogenu masu. List peršuna sitno iseckajte, pa i njega umešajte. Limunove napunite pripremljenom masom, a odozgo pospite propasiranim žumancem. Krastavice uzdužno tanko naseckajte, ukasite limunove i poslužite.

Savet