

Krompir punjen tunjevinom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **6 krompira**
- **200 g tunjevine**
- **1 glavicacrnog luka**
- **3 kašikemajoneza**
- **po ukusu soli i bibera**

Priprema

Krompir skuvati u ljusci. Kada je krompir skuvan, oljuštiti ga, preseći po dužini i pažljivo kašicicom izdubiti. Luk iseci na sitne kocke i izmešati ga sa tunjevinom. Dodati majonez i izdubljene ostatke od krompira. Posoliti i pobiberiti, pa sve dobro izmešati.

Smesom puniti krompir, reati u posudu za pecenje i peci oko 20 minuta na 200 stepeni.

Savet