

## ***Krompir punjen tunjevinom***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **6** krompira
- **200 g** tunjevine
- **1** glavica crnog luka
- **3** kašike majoneza
- **po ukusu** soli i bibera

### **Priprema**

Krompir skuvati u ljusci. Kada je krompir skuvan, oljuštiti ga, preseći po dužini i pažljivo kašičicom 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, režati u posudu za pečenje i peći oko 20 minuta na 200 stepeni.

### **Savet**