

Jaja punjena tunjevinom



Sastojci

Potrebno je:

- 5 tvrdo kuvanih jaja
- 1 konzerva tunjevine
- 1 kašika majoneza
- 1-2 paradajza
- 1 sveža paprika
- 1 krastavac
- listovi zelene salate
- biber

Priprema

Tvrdo kuvana jaja (10 minuta) iseci po dužini, izvaditi žumanca, propasirati ih viljuškom, dodati tunjevinu koja je prethodno oce?ena od ulja i izgnjecena. Umešati majonez i time puniti polovine belanaca.

Dekorirati kapicama paradajza a po njima praviti "tufnice" od majoneza.

Punjena jaja pore?ati po listovima zelene salate i dekorirati tankim koluticima krastavca i štapicima paprike.