Namaz za sve prilike



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** kuvana jajeta
- **1**tunjevina
- **1 kašicica**majoneza
- **1 kašika**pavlake
- **1 kašicica**senfa

Priprema

U vodi skuvati jaja. Kada se ohlade oljuštiti ih. U blender staviti jaja, tunjevinu, majonez senf i pavlaku i sve izmiksirati. Dobije se smesa kao pašteta.

Savet

Ovim namazom možete puniti princes krofne, namazati na hleb.....