Limun zalogaji



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** limuna
- **1**tunjevina
- **80 g** posnog margarina
- **1 glavica** crnog luka
- **1 kašicica** soka od limuna
- **malo**soli

Priprema

Tunjevinu isceditи od ulja. U seckalicu staviti crni luk, posni margarin, kašicicu soka od limuna, tunjevinu i so. Pa sve lepo iseckati, treba da se dobije smesa kao pašteta.

Za to vreme, limun lepo isceditи i izraditi iznutra.

Pa sa tom smesom napuniti oba limuna. Poklopiti sa kapicom koju ste isekli i staviti u frižider na sat vremena. Pred služenje sa oštrim nožem seci limunove na kolutove.

Nemojte stiskati limun dok ga secete.

Savet

Služiti uz zelenu salatu. Prijatno.