

# **Meze tunjevina**



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **50** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **5** limunova
- **2** konzervetunjevine u komadima
- **4** kašike posnog majoneza
- **30** g posnog margarina
- **100** g kiselih krastavčica
- **po** potrebilist peršuna
- **po** željibiljnog kackavalja

## **Priprema**

Limunovima iseci vrh, pa im pažljivo izdubiti unutrašnjost.

Tunjevinu ocediti od viška ulja, pa je staviti u dublji sud. Zatim joj dodati otopljen margarin, posni majonez, malo ceenog limunovog soka i sitno seckane kisele krastavcice. Dobro sve izmešati, a zatim puniti ovom masom izdubljene limunove.

Ostaviti da odstoje na hladnom i lepo se stegnu. Zatim ih iseci na tanje kolutove, poreati na tacne za serviranje. Ukrasiti ih listom peršuna i biljnim kackavaljem po želji.

## **Savet**