

# **Lagani namaz od sardine**



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

## **Sastojci**

### **Za namaz:**

- **1 konzervasardine**
- **1tvrdо kuvano jaje**
- **2 kašicicemargarina**
- **1 kašicicasenfa**
- **1 kašicicasoka od limuna**
- **po ukususoli**
- **po ukusubibera**
- **1 kašicicasvežeg peršuna**
- **mala glavicacrnog luka**

## **Priprema**

Sardine ocediti od ulja i presuti u manju ciniju. Dodati im margarin, senf, izmrvljeno žumance, viljuškom izgnjeceno belance i zocene. Sve dobro izmešati dok se ne dobije kompaktna masa. Pre serviranja posuti sitno seckanim svežim peršunom. Služiti uz sitno seckani crni luk ili povrce po želji.

## **Savet**

U namaz po želji možete dodati i druge zaine, a najbolje je konzumirati ga na topлом toast hlebu i posuti crni luk odozgo.