

TUNIN NAMAZ

SESTAVINE:

- ✓ 1 pločevinka tune
- ✓ 2 žlici skute/kisle smetane
- ✓ 1 žlička majoneze
- ✓ 1 jajce
- ✓ 1 kislá kumarica
- ✓ 1 šopek drobnjaka
- ✓ 1 ščepec soli
- ✓ 1 ščepec popra



POSTOPEK:

1. TUNO ODPREMO IN JI ODLIJEMO ODVEČNO OLJE. TUNO DAMO V SKODELICO, DODAMO SKUTO IN MAJONEZO TER VSE SKUPAJ PRETLAČIMO Z VILICO. MEDTEM ČASOM DAMO KUHATI JAJCE.
2. DROBNJAK IN KUMARICE NA DROBNO SESEKLJAMO. VSE SKUPAJ DODAMO V SKODELICO. TRDO KUHANDO JAJCE OLUPIMO IN GA NARIBAMO V SKODELICO. NA KONCU DODAMO SAMO ŠE SOL IN POPER TER VSE SKUPAJ ŠE ENKRAT DOBRO PREMEŠAMO.
3. NAMAZ POSTREŽEMO NA OPEČENE ALI SVEŽE KRuhKE. SPODAJ SI LAHKO NAMAŽEMO TUDI MASLO.

DOBER TEK!



(Foto: internetna stran)