

NAMAZ S TUNO

POTREBUJEM:

200 g TUNE (UPORABI KAR KONZERVO TUNE)

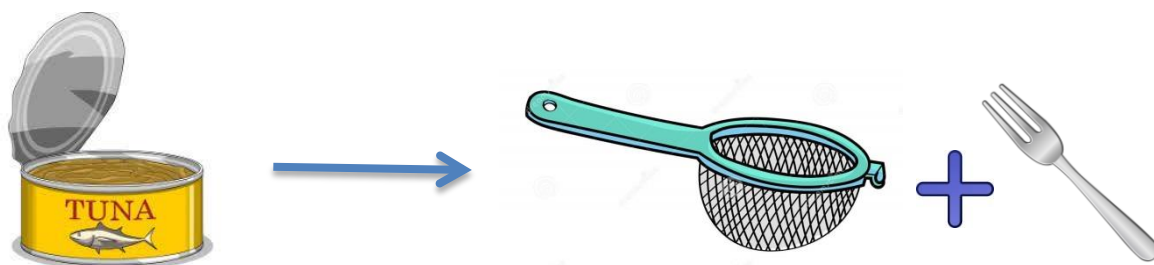
200 g SIRNEGA NAMAZA

DVE ŽLICI OLIVNEGA OLJA

NEKAJ KAPLJIC BALZAMIČNEGA KISA ALI LIMONINEGA SOKA

ŠČEPEC BAZILIKE, SOLI, POPRA IN ŽAJBLA

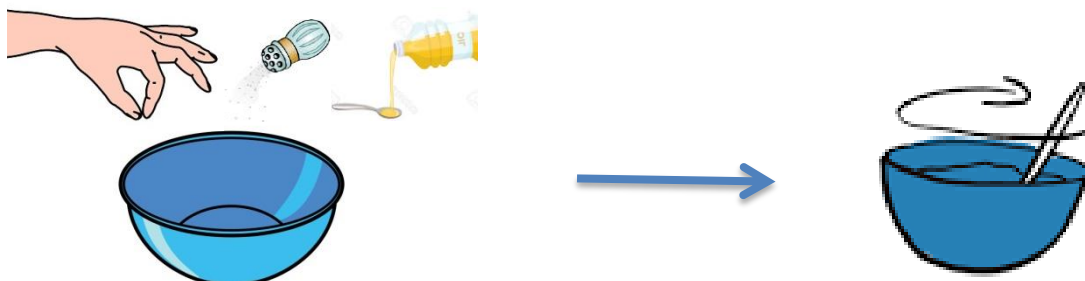
PRIPRAVA:



KONZERVO TUNE STRESEM NA VEČJE CEDILO IN NARAHLO Z VILICAMI MEŠAM TUNO.



ODCEJENO TUNO STRESEM V POSODO, V KATERI BOM MEŠAL NAMAZ.



TUNI DODAM SIRNI NAMAZ, OLJE IN KIS OZIROMA LIMONIN SOK. DODAM ŠE BAZILIKO, ŽAJBELJ, SOL IN POPER TER DOBRO PREMEŠAM.



NAMAZ POIZKUSIM, DA SE PREPRIČAM, DA JE OKUSEN. NAMAZ NATO PUSTIM POČIVATI V HLADILNIKU VSAJ 45 MINUT.

DOBER TEK.