Surimi namaz s tunom



Ne znam što bih vam rekla za ovaj namaz , osim što je nama odličan .
Inače smo ljubitelji raznih namaza pa nam je tako i ovaj vrlo ukusan .
U 10 minuta i sa vrlo malo sastojaka možete imati odlično predjelo , doručak ili večeru .

SASTOJCI :

250 g Surimi (račići)
5 jaja (tvrdo kuhana)
320 g tune (komadići iz konzerve)
250 g majoneze
1 luk (srednje veličine)
Sol (po vašem guštu)
Papar (po vašem guštu)

PRIPREMA :

1 . skuhati jaja i oguliti ih …
2 . žumanjak izgnječiti vilicom, a bjelanjak sitno narezati …
3 . tunu ocijediti …
4 . račiće izrezati na kolutiće …
5 . luk izrezati na sitne kockice …
6 . zatim sve sastojke staviti u jednu posudu te začiniti sa soli i paprom po vašem ukusu …
7 . žlicom sve dobro izmješati i guštati …

NAPOMENA I SAVJETI :

1 . Baguette je odličan izbor uz ovaj namaz ali također i slani krekeri .

2 . možete ga posluživati za bilo koju prigodbu .

3 . možete koristiti ljubičasti luk koji je još ukusniji .





Ako vam se sviđaju recepti sa mog bloga možete se besplatno preplatiti

na moj YouTube kanal … hvala na povjerenju vaša Meri