

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