



Cytryny faszerowane tuńczykiem

Autor: najlepszewkuchni.pl

Kolorowa przystawka, którą w łatwy sposób przygotujesz dla swoich gości. Oprócz tego, że zachwyca wizualnie, jest też bardzo smaczna.

Osób: **6**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Cytryny myjemy i kroimy na pół. Ucinamy piętki w każdej połówce, aby stały. Miąższ wydrążamy i odstawiamy na bok, usuwamy błonki wraz z pestkami.

Krok 2

Wodę w garnku zagrzewamy i gotujemy w niej jajka na twardo, czyli około 11-13 minut. Pomidory suszone drobno kroimy. Tuńczyka odcedzamy i rozdrabniamy. Ugotowane jajka obieramy i drobno kroimy.

Krok 3

W misce mieszamy tuńczyka z połową miąższu z cytryny, suszonymi pomidorami, jajkami, startym czosnkiem i majonezem. Wszystko dokładnie mieszamy. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Masą napełniamy cytryny. Ozdabiamy kaparami, papryczką chili i posiekanym porem.

Składniki

3 cytryny

1 puszka tuńczyka

3 pomidory suszone

2 jajka

1 ząbek czosnku

3 łyżki majonezu

¼ łyżeczki soli

¼ łyżeczki pieprzu

Kapary do dekoracji

Papryczka chili do dekoracji

Por do dekoracji