

Cytryny niespodzianki



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cytryna	4 sztuki
cebula	1 sztuka
sól i pieprz	do smaku
natka pietruszki	1-2 łyżki
tuńczyk kawałki w oleju	1 puszka
oliwki	3-4 sztuki
serek wiejski	10 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cytryny wyszorować i sparzyć wrzątkiem. Ze szczytu odciąć "czapeczkę" (zachować ją). Wydrążyć miąższ i wycisnąć z niego sok. Od spodniej strony odciąć część tak, by cytryny można było postawić. Tuńczyka odsączyć z zalewy, dokładnie wymieszać lub zmiksować z twarogiem, dodać zieleninę, drobno pokrojoną cebulkę i ewentualnie oliwki. Doprawić do smaku sokiem z cytryny, solą i pieprzem. Nadziać cytryny i przykryć "czapeczkami".