**Autor**Tina
ShareTweetSaveEmail
1

1. Tunu ostavim cjediti u cjedilu dok sve ostalo pripremim
2. Naribam krastavce
3. Stavim kuhati tijesto, ne prekuhavam ga, volim al dente
4. Naribam krastavce
5. Dok je tijesto kuhano, šokiram ga hladnom vodom, dodam krastavce pa ocjeđenu tunu iz ulja, spojim sve sa majonezom i stavim hladiti na par sati.

Prilikom posluživanja dodati malo sira, ne previše i dobar tek

Kiseli krastavci
1 kom. Tune iz konzerve (u komadićima)
Pola vrečice tjestenina (svrdlići)
Dvije vrečice Zvijezda majoneze
Malo naribanog sira (po meni gouda najbolje)



NAMIRNICE

Kiseli krastavci
1 kom. Tune iz konzerve (u komadićima)
Pola vrečice tjestenina (svrdlići)
Dvije vrečice Zvijezda majoneze
Malo naribanog sira (po meni gouda najbolje)

Način pripreme

1

1. Tunu ostavim cjediti u cjedilu dok sve ostalo pripremim
2. Naribam krastavce
3. Stavim kuhati tijesto, ne prekuhavam ga, volim al dente
4. Naribam krastavce
5. Dok je tijesto kuhano, šokiram ga hladnom vodom, dodam krastavce pa ocjeđenu tunu iz ulja, spojim sve sa majonezom i stavim hladiti na par sati.

Prilikom posluživanja dodati malo sira, ne previše i dobar tek

Majotuni ?
NAMIRNICENačin pripreme