



ПЪЛНЕНИ ЛИМОНИ



12 броя

СЪСТАВКИ

6 големи лимона
1 консерва **риба тон** (300 г)
20 малки черни маслини (без костилките)
4 твърдо сварени **яйца**
4 с. л. нарязан на ситно магданоз
1 с. л. нарязани на ситно листа босилек
1 ч. л. нарязани на ситно листа мащерка
1 нарязана на ситно скилидка чесън
2 с. л. каперси
3 с. л. френска заквасена **сметана** (крем фреш)
3 с. л. зехтин
сол и прясно смлян черен пипер
подправки и червен френски пипер Espelette (еспелет)

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С
УДЕБЕЛЕН ШРИФТ

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Разрежете лимоните на половинки и със супена лъжица отстранете месестата част. Внимавайте да не пробие кората. Запазете лимоновия сок в чинийка или малка купичка.

Изцедете рибата тон, преди да я намачкате в чиния. Нарезжете маслините. Изплакнете сварените яйца в студена вода, обелете ги и ги нарежете. Смесете в купа рибата тон, 2 супени лъжици лимонов сок, парченцата маслини и нарязаните яйца. Смесете с нарязаните подправки, чесъна, каперсите, френската заквасена сметана (крем фреш) и зехтина.

Подправете със солта и пипера и напълнете половинките лимон с получената смес с риба тон. Сложете в хладилника за най-малко един час.

Гарнирайте с пресните подправки и червения френски пипер еспелет и сервирайте веднага.

