



przepisy.pl

Cytryny faszerowane rybą

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pieprz - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta
- cytryny - 6 sztuk
- majonez - 1 łyżka
- tuńczyk w puszcze - 3 opakowania
- natka pietruszki posiekana - 1 pęczek

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Cytryny umyj, przekrój w poprzek na połowy i wydrąż miąższ. Miąższ pokrój.
2. Tuńczyka osączonego z zalewy podziel na małe kawałki.
3. Rybę wymieszaj z kawałkami cytryny, majonezem i natką. Dopraw solą i pieprzem.
4. Farszem napełnij cytryny i wstaw na 30 minut do lodówki.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl