

## **Heljda sa tunjevinom**



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1/2 šoljeheljde u zrnu**
- **1 veca konzerva tunjevine u komadicima**
- **1/2 kašicice karija**
- **1/3 kašicice mlevenog bibera**
- **malo majcine dušice**
- **po ukusu soli**

### **Priprema**

Heljdu oprati, naliti vodom i staviti da provri. Kada voda pocne da ljuca, prosuti je, naliti heljdu novom vodom i staviti da se kuva 10tak minuta. Kada zrna heljde omekšaju, poklopiti šerplicu i ostaviti 10-15 minuta, kako bi se zrna heljde nadula. Ocediti višak vode, dodati so po ukusu i ostale zacine.

### **Savet**

Posužiti uz potpuno oceenu tunjevinu. Ko voli može dodati i malo luka. Tunjevinu takoe možete i umešati u skuvanu hejdu. Zdravo, lagano i brzo spremno :)