

[illegible]

Procedati in felul urmator: alegeti ton in suc propriu, pe care il scurgeti bine iar apoi il puneti intr-un bol mai mare. Spalati lamaile, stergeti-le de apa si puneti-le deoparte pentru cateva minute. Fierbeti ouale, cat mai tari ar fi cel mai bine. Le decojiti, le taiati cubulete si le puneti peste ton. Spalati bine si castravetele, il taiati pe lung iar apoi cubulete pe care le transferati in bolul cu ton si oua. Tocati cateva frunzulite de marar si le puneti tot in bol.

Urmeaza sa pregatiti lamaile, caci acestea vor fi suportul aperitivului. Le taiati capacul iar cu ajutorul unui cutit cu lama subtire desfaceti miezul de coaja, de jur imprejur. Daca e mai dificil nu va panicati! Incercati sa scoateti pulpa de lamaie putin cate putin, pana ce goliti de tot interiorul. Pastrati o lingurita din pulpa pentru a o amesteca cu restul ingredientelor din bol. Asadar, le amestecati pe toate, potriviti cu sare si piper si mai stoarceti zeama de lamaie daca e cazul. Apoi, cu ajutorul unei lingurite, umpleti la loc lamaile. Decorati-le cu frunzulite de marar. Lasati aperitivele cu ton la rece, cel putin o ora.

V-am convins, nu-i asa?! Ingrediente:

4 lamai mari

2 conserve cu ton

2 oua fierte

1 castravete

cateva ramuri de marar proaspat

sare si piper dupa gust

** sursa - mixtopia.ro