

# crestes

Eric e.



## Ingredients per 32 crestes

- 6 llaunes de tonyina
- 6 ous durs
- 2 pots de pebrot vermell
- 1 pot de tomaquet frejit
- 2 paquets d obleas

## Procediment

- bullir els ous durant 10 minuts
- despres treiem la closca als ous i els ratllem dins d un bol.
- seguidament afegim la tonyina esmicolada i el pebrot vermell tallat a trossets petits. -barregem tots els ingredients amb una mica de tomaquet al gust



## 3r pas

- farcim les oblees i les tanquem amb l ajuda d una forquilla .
- les pintem amb rovell d ou i les fem al forn fins que estiguin daurades

## 4r pas

- las posem a la carmanyola per a casa

i ara si a  
menjar a  
casa !