

## Krokiety z tuńczyka wg Piotra Ogińskiego



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
45 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

#### Salsa:

<b>fasola biała</b>	1 puszka
<b>fasola czarna</b>	1 puszka
<b>cebula czerwona</b>	1/2 sztuki
<b>oliwa</b>	3 łyżki
<b>sól morska Prymat w młynku</b>	do smaku
<b>Pieprz kolorowy Prymat w młynku</b>	do smaku
<b>pomarańcza filetowana</b>	i sok
<b>sok z połowy limonki</b>	
<b>kapary całe Smak</b>	12 sztuk
<b>koperek świeży</b>	1/2 pęczka
<b>zielona pietruszka</b>	1/2 pęczka
<b>Kmin rzymski mielony Prymat</b>	1 łyżeczka

#### Krokiety:

<b>cebula biała</b>	1 sztuka
<b>olej</b>	2 łyżki
<b>tuńczyk</b>	2 puszki
<b>ziemniaki ugotowane</b>	300 g
<b>Farsz z empanadillas</b>	
<b>sól morska Prymat w młynku</b>	do smaku
<b>Pieprz kolorowy Prymat w młynku</b>	do smaku

<b>Czosnek suszony Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>Papryka wędzona słodka mielona Prymat</b>	2 łyżeczki
<b>papryczka chili</b>	1 sztuka
<b>koperek świeży</b>	1/2 pęczka
<b>pietruszka zielona</b>	1/2 pęczka
<b>jajko</b>	1 sztuka
<b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b>	2 łyżki
<b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b>	do obtoczenia
<b>olej do smażenia</b>	
<b>cytryna</b>	do dekoracji
<b>majonez</b>	z dodatkiem cytryny

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### **Salsa:**

Do miski dodaj odsączoną i umytą fasolę, następnie czerwoną cebulę pokrojoną w piórka, sok i kawałki z pomarańczy, kapary, posiekany koperek i pietruszkę.

Całość zalej oliwą, dopraw sokiem z limonki, kminem rzymskim oraz solą i pieprzem. Tak przygotowaną salsę z fasoli odstaw na 30 minut do lodówki.

### **Krokiety:**

Na nagrzaną patelnię wolej olej i dodaj pokrojoną w kostkę białą cebulę. Podsmażaj do momentu aż zrobi się szklista i przełóż do wysokiej miski.

Do miski dodaj: ugotowane ziemniaki, tuńczyka, (opcjonalnie farsz z empanadillas). Całość dopraw wędzoną papryką, suszonym czosnkiem, świeżą pietruszką, świeżym koperkiem oraz solą i pieprzem.

Na samym końcu wbij jajko i dodaj odrobine bułki tartej aby farsz był dobrze zbity. Tak przygotowaną masę odstaw do lodówki do momentu aż stężeje.

Następnie z przygotowanej masy uformuj małe krokiety, obtocz je w bulce tartej i smaż na głębokim oleju do momentu uzyskania złotej barwy.

Tak przygotowane krokiety podawaj z salsą z fasoli, majonezem cytrynowym i plasterkami cytryny  
Smacznego!