

Krokiety ziemniaczano-tuńczykowe :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

koperek	2 łyżki
purée ziemniaczane	2 szklanki
tuńczyk kawałki w oleju	1 puszka
cebula	4 łyżki (pokrojone)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Odcedzić dokładnie tuńczyka . Wymieszać z ziemniakami, cebulą , koperkiem i jajkiem . Doprawić solą i pieprzem . Formować krokiety i panierować w bułce tartej. Smażyć na rozgrzanym oleju na złoto .

Uwaga - trzeba bardzo ostrożnie przewracać bo mają tendencję do rozpadania .Trzeba obsmażyć wszystkie boki krokieta .Robiłam pierwszy raz - muszę sprawdzić czy nie wystarczy dać ½ jajka , lub nie dawać jajka wcale .Albo może zamiast robić krokiety to formować małe kotleciki i tak smażyć . W każdym razem są pyszne .