

Kotleciki tuńczykowe



BEATA77



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cebula

jajko

krakersów 20-25 szt

majonezu 6 łyżek

łyżka soku z cytryny

musztardy 2 łyżki

sól, pieprz

olej do smażenia

tuńczyk kawałki w oleju 1 puszka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Krakersy włóż do woreczka foliowego i rozkrusz wałkiem do ciasta, wsyp do miski, dodaj lekko osączonego tuńczyka. Cebulę obierz, posiekaj, dodaj do masy, wbij jajko, dodaj musztardę, majonez, sok cytrynowy, przypraw do smaku solą i pieprzem, dobrze wyrób wilgotnymi rękami na jednolitą masę. Formuj niewielkie kotleciki, obtaczaj w bułce tartej, smaż z obu stron na złoto. Podawaj na ciepło z ziemniakami i dowolną surówką lub na zimno do pieczywa.