

Placuszki tuńczykowe



KOPER



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	300 g
masło	2 łyżki
skórka z cytryny	
jajko	2 sztuki
sól, pieprz	do smaku
Bułka tarta klasyczna Prymat	
olej do smażenia	
tuńczyk	300 (z puszki)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki ugotować i zmielić. Połączyć z rozpuszczonym masłem i tuńczykiem. Dodać 1 jajko, skórkę startą z 1 cytryny, doprawić solą i pieprzem (placuszki powinny być dość ostre). Z dokładnie wymieszanej masy formować placki, ułożyć je na talerzu i wstawić do lodówki na pół godziny. Placki następnie maczać w rozbełtanym jajku, panierować w bułce tartej i smażyć na oleju.