

Klopsiki z tuńczyka



MARIPOSAS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cebula	1 szt
jajko	1 szt
tuńczyk w sosie własnym	2 puszki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulkę pokroić w drobną kosteczkę, natkę posiekać (jeśli ktoś nie lubi pietruszki nie dodaje), tuńczyka odcedzić z zalewy, dodać jajo i wszystko razem wymieszać doprawić solą i pieprzem. Formować klopsiki i obtoczyć w bułce tartej i smażyć na patelni z każdej strony po 2 min