

Tuňákové placičky

Počet porcí: 3

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Z tuňáka slijeme šťávu, smícháme jej v misce s vejcem, strouhankou, citrónovou šťávou, hořčicí, nasekanou chilli papričkou a petrželkou. Osolíme a opepříme dle chuti. Vytvarované placičky smažíme na teflonové pánvi na trošce oleje. Podáváme například s kuskusem.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Petrželová nať** - 4 g
- **Citróny** - 10 g
- **Paprika červená chilli** - 3 g
- **Hořčice orientální 340 g** - 10 g
- **Tuňák ve vlastní šťávě 80 g SUN & SEA** - 160 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Strouhanka bez lepku B 500 g** - 15 g
- **Vejce** - 50 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

