

# Bramborové kuličky plněné tuňákem

**Počet porcí:** 6

**Doba přípravy:** 35 minut

**Bez lepku**

## Postup přípravy

Brambory vaříme se slupkou 25 minut. Uvařené brambory oloupeme, přidáme mouku, sůl, pepř, vejce a dobře zamícháme. Necháme odpočinout. Na troše olivového oleje osmažíme nakrájený stroužek česneku a cibuli. Přidáme nakrájené rajče, okořeníme kmínem, oreganem, pepřem, solí a špetkou cukru. Chvilí smažíme a pak odstavíme z ohně. Přidáme scezeného tuňáka, rozinky, olivy a 2 uvařené vejce. Dobře promícháme. Z bramborového těsta vyformujete kuličky, promáčkne a do středu dáme lžící tuňákové náplně. Opatrně vyformujeme zpět do kuličky. Bramborové kuličky plněné tuňákem obalíme a smažíme do zlatova. Podáváme s čerstvým cibulovým salátem a dresinkem.

## Ingredience

- **Brambory** - 1000 g
- **Cibule volná** - 100 g
- **Rajčata** - 250 g
- **Česnek** - 3 g
- **Jedlá sůl** - 5 g
- **Kmín celý** - 4 g
- **Olivový olej** - 10 g
- **Olivy zelené** - 20 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 1000 g
- **Cukr krystal** - 2 g
- **Rozinky** - 20 g
- **Tuňák ve vlastní šťávě 80 g SUN & SEA** - 130 g
- **Oregano 10 g** - 4 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Strouhanka bez lepku B 500 g** - 20 g
- **Olej slunečnicový** - 30 g
- **Vejce** - 150 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

**CELIATICA.CZ**

VÁŠ SEZNAM ONLINE

