

Tuniakové placky

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Z tuniaka zlejeme šťavu, zmiešame ho v miske s vajcom, strúhankou, citrónovou šťavou, horčicou, nasekanou čili papričkou a petržlenovou vňaťou. Osolíme a okoreníme podľa chuti. Vytvarované placky smažíme na teflonovej panvici na troške oleja. Podávame napríklad s kuskusom.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 500 g** - 30 g
- **AT Jazmínová ryža 1 000 g** - 500 g
- **Cibuľa voľná** - 50 g
- **Vajcia** - 150 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Petržlenová vňať** - 6 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 5 g
- **Tuniak v olivovom oleji 240 g (3x80 g)** - 240 g
- **Jedlá soľ** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

