# Zemiakové guľky plnené tuniakom

**Počet porcií:** 6
**Čas prípravy:** 35 minut
**Bez lepku**

## Postup prípravy

Zemiaky varíme so šupkou 25 minút. Uvarené zemiaky olúpeme, pridáme múku, soľ, čierne korenie, vajce a dobre zamiešame. Necháme odpočinúť. Na troche olivového oleja osmažíme nakrájaný strúčik cesnaku a cibuľu. Pridáme nakrájanú paradajku, okoreníme rascou, oreganom, čiernym korením, soľou a štipkou cukru. Chvíľu smažíme a potom odstavíme z ohňa. Pridáme scedeného tuniaka, hrozienka, olivy a 2 uvarené vajcia. Dobre premiešame. Zo zemiakového cesta vyformujte guľky, pretlačíme a do stredu dáme lyžicu tuniakovej náplne. Opatrne vyformujeme späť do guľky. Zemiakové guľky plnené tuniakom obalíme a smažíme dozlatista. Podávame s čerstvým cibuľovým šalátom a dresingom.

## Ingrediencie

- **STRÚHANKA bezgluténová pečivová 350 g** - 20 g
- **Bezlepková múka Nomix 1 kg** - 1000 g
- **Zemiaky** - 1000 g
- **Cibuľa voľná** - 10 g
- **Paradajky** - 250 g
- **Cesnak** - 3 g
- **Olivový olej** - 10 g
- **Olivy zelené** - 20 g
- **Cukor kryštál** - 2 g
- **Hrozienka** - 20 g
- **Olej slnečnicový** - 30 g
- **Vajcia** - 150 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Rasca** - 4 g
- **Oregáno drvené** - 4 g
- **Tuniak vo vlastnej šťave 240 g (3x80 g)** - 150 g
- **Jedlá soľ** - 5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

**CELIATICA.SK**

**VÁŠ ZOZNAM ONLINE**