



Tuňákové placičky

Ingredience

brambory: **300 g**
tuňák z konzervy: **185 g**
máslo: **50 g**
jarní cibulka: **2 ks**
vejce: **1 ks**
česnek: **1 ks**
citronová šťáva: **1 PL**
hladká mouka: **1 PL**
sůl
pepř
olej

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Brambory oloupeme a nakrájíme na malé kostky. Uvaříme je v osolené vodě do změknutí. Poté brambory rozmačkáme s asi polovinou másla. Jarní cibulku nakrájíme na kolečka, česnek nadrobno. Vychladlé brambory smícháme s tuňákem, vejcem, citronovou šťávou. Přidáme česnek a jarní cibulku. Osolíme a...

Tuňákové placičky - recept

Brambory oloupeme a nakrájíme na malé kostky. Uvaříme je v osolené vodě do změknutí. Poté brambory rozmačkáme s asi polovinou másla.

Jarní cibulku nakrájíme na kolečka, česnek nadrobno. Vychladlé brambory smícháme s tuňákem, vejcem, citronovou šťávou. Přidáme česnek a jarní cibulku. Osolíme a opeříme.

Tvarujeme čtyři placičky, které zlehka obalíme v mouce. Na zbylém másle s trochou oleje opečeme placičky dozlatova.

Tuňákové placičky podáváme se zeleninou a [jogurtovým dipem](#).

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí