

Tuna Jastucici



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** brašna
- **1-2 konzervetunjevine**
- **400 g** graška
- **3 dl** kisele vode
- **1 šaka** mente
- **2 kašičice** kima
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **4 kašike** maslinovog ulja
- **1 kesica** praška za pecivo

Za sos:

- **2 kašike** senfa
- **1/4** limunovog soka
- **1 kašičica** meda
- **0,5 dl** vode

Priprema

U dublju ciniju staviti brašno, maslinovo ulje, grašak koji ste prethodno obarili bez ikakvih začina, kim, so, biber, prašak za pecivo, kiselu vodu i kašikom ili varjačom mešati dok se sve ne sjedini. Smesa bi trebala da bude dovoljno lepljiva da nemože u ruku da se uzme. Ako je pregusta dodati malo kisele vode. Staviti tiganj na vatru, sipati dovoljno ulja da prekrije dno tiganja. Držati ulje pored, jer će vam trebati. Kašikom zahvatiti koliko

zahvatite i neuzbudjujte se ako curi sa kašike, samo spustiti u tiganj i tek onda ga malo kašikom razvuci. Tako raditi sve dok ne potrošite materijal uz konstantno dolivanje ulja. Svaki put kada izvadite jastucic iz tiganja pravac papirni ubrus da se ocedi od ulja. A sada Sos. U odgovarajuci sud staviti med, senf, nacediti limunov sok i dodati vodu i promešati dok ne bude sve lepo sjedinjeno. Nacepkati svežu nanu i dodati u sos. Kada su jastucici gotovi prelijete sosom i uživajte u brzom lakom i veoma ukusnoj klopi. Prijatno.

Savet

Kratko vreme je potrebno da se jastuici isprže, obratiti pažnju mogu da pregore! Savršeno za doručak sa ašom jogurta!