

## Pljeskavice od tunjevine



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- 4 veka krompira
- 1 **konzerva** tunjevine
- 50 grendanog kackavalja
- 80-100 g prezli za pljeskavice
- 3 jajeta
- **malo** prezli (za paniranje)
- **malosoli**
- biber

### Priprema

Skuvati krompir, narendati kackavalj i tunjevinu ocediti od ulja. Pripremiti i ostale sastojke.

Izgnjeciti krompir, dodati mu tunjevinu, jaja, kackavalj, prezle, so i biber. Sve sastojke sjediniti rukom. Praviti vece loptice, pa ih pritisnuti da dobiju formu pljeskavice. Uvaljati ih u prezle.

Pržiti u ulju dok ne poprime zlatno-žutu boju.

Odlicnog su ukusa i tople i hladne. Tunjevina može biti zamenjena filetima bakalara ili kuvanim lososom.

### Savet

Fantastinog su ukusa. Služiti uz pirina ili neki drugi prilog. Prijatno :-)