Pljeskavice od tune



Sastojci

Potrebno je:

- 1 konzerva tunjevine
- 1 jaje
- 70 g svežeg kravljeg sira
- 40 g feta sira
- 2-3 kašike kackavalja
- peršun
- 3 kašike integralnog pšenicnog brašna
- beli i crni biber

Preliv:

- 2 manja krompira
- 150 ml pavlake za kuvanje
- parmezan

Salata od rukole:

- rukola
- maslinovo ulje
- balsamico sirce

Priprema

Umutiti jaje sa brašnom. Dodati izgnjecen sir i izrendan kackavalj. Tunjevinu ocediti od suvišnog soka i dodati u smesu. Zaciniti biberom i seckanim peršunom. Ostaviti u frižideru, da odstoji 15-ak minuta.

Rernu ukljuciti na 200 C. Pleh obložiti papirom za pecenje. Vlažnim rukama oblikovati pljeskavice i peci oko 20 minuta. Po potrebi smanjivati temperaturu.

Za preliv je potrebno dobro skuvati krompir u ljusci. Kada se prohladi oljuštiti ga i izgnjeciti. U tiganju sjediniti krompir i pavlaku i uz mešanje kuvati oko 10 minuta. Ako je suviše gusto sipati još pavlake.

Gotove pljeskavice preliti sosom od krompira, posuti parmezanom.

Rukolu preliti sa maslinovim uljem i sircetom i poslužiti uz pljeskavice. Prijatno!