

Tuna burger i dinstani krastavci



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Tuna burger:

- **2 konzervetuna** komadica
- **2 tanke kriškeraženog** hleba
- **1** jaje
- **1 manjišalot** luk
- **2 cenabelog** luka
- **1/2 kašikicesušenog** majorana
- **1/2 kašikicesušenog** peršuna
- **1/2 kašikicesušenog** kopra - mirošije
- **1/2 kašikicesušene** nane
- **1/2 kašikicesušenog** origana
- **1/2 kašikicemlevenog** anisa
- **1/2 kašikicemlevenog** crnog biber
- **1/2 kašikicedijon** senfa
- **za oblikovanj**eprezla
- **za prženje**ulje

Dinstani krastavci:

- **2**krastavca
- **1 glavicaluka**
- **2 cenabelog** luka
- **1 kašikicakapara**
- **2 kašikemaslinovog** ulja
- **1 kašikasvežeg** kopra - mirošije

- **1 kašika**senfa
- **200 g**milerama
- **1/2**limuna
- **po ukusu**biber
- **po ukusu**so

Priprema

Tuna burger: Tunu iz konzerve ocedite od ulja što više možete i stavite u posudu. Zatim dodajte raženi hleb koji ste predhodno tostirali i samleli u blenderu, jaje, sitno seckani luk, beli luk, senf i sve zacine. Smesu dobro sjedinite i ostavite na stranu oko 10 minuta. Oblikujte 4 burgera i uvaljajte ih u prezle. Pržite na ulju dok ne porumene sa svake strane.

Dinstani krastavci: Krastavce ogulite, ocistite od semena, iseckajte na kockice i dobro posolite. Ostavite na stranu oko 10 minuta da puste vodu.

Na maslinovom ulju ispržite sitno seckani luk dok ne omekša, dodajte iznjeceni beli luk, kapare, limunov sok i krastavce koje ste predhodno ocedili od vode. Dinstajte oko 10 minuta pa dodajte mileram, senf i zacine. Dinstajte još oko 5 minuta.

Savet

Poslužite tuna burgere sa dinstanim krastavcima.