

## **Slane kuglice**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300 g**krompira
- **160 g**tunjevine
- **100 g**ackavalja
- **po ukusu**
- **po ukusubiber**
- Za valjanje kuglica:
- **po potrebi**opržen susam

### **Priprema**

Krompir oljuštiti, oprati, iseckati na kockice, naliti vodom i staviti na vatru. Kuvati dok ne omekša. Skloniti sa vatre, ocediti vodu, naliti hladnom vodom i ostaviti da se ohladi.

Zatim ocediti vodu i krompir "zgnjeciti" (kao za pire).

U krompir dodati oceenu tunjevinu, sitno rendani kackavalj.

Posoliti i pobiberiti po ukusu. Sve izmešati kako bi se sastojci sjedinili.

Uzimati po malo smese. Dlanivina oblikovati kuglice. Valjati ih u propržen susam.

Reati na tacnu i poslužiti.

## **Savet**

Koristila sam "Rio mare", vi možete koristiti bilo koju tunjevinu-po sopstvenom izboru. Prijatno!