

Slane kuglice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** krompira
- **160 g** tunjevine
- **100 g** kackavalja
- **po ukusu** so
- **po ukusu** biber
- Za valjanje kuglica:
- **po potrebi** propržen 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!