TONNIKALAPYÖRYKÄT

Tee pyörykät vaihteeksi tonnikalasta. Paista pannulla rapeiksi ja tarjoa perunamuusin ja sitruunalohkojen kanssa.

|  |  |
| --- | --- |
| 4 annosta/20 minuuttia | |
| 3 purkkia (á 150-160 g) | Tonnikalaa paloina öljyssä |
| 100 g | Voimakasta cheddarjuustoa |
| ½ ruukkua | Ruohosipulia |
| 3 | Kananmunaa |
| 1 ½ dl | Korppujauhoja |
| 2 tl | Sitruunamehua |
| ½ tl | Rouhittua mustapippuria |
| 1 rkl | rypsiöljyä |
| * Valuta tonnikaloista öljy. Siirrä tonnikala kulhoon ja hienonna haarukalla. Raasta juusto hienoksi raasteeksi. Silppua ruohosipuli. * Sekoita tonnikala, juustoraaste, ruohosipuli, kananmunat, korppujauho, sitruunanmehu ja mustapippuri. * Pyörittele seoksesta noin 16 kalapullaa. Paista pullat pannulla öljyssä keskilämmöllä kullanruskeiksi. | |
| HYVÄSTI HÄVIKKI:  Raasta taikinaan jääkaappiin unohtuneet juustonkannikat | |