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  |