

# Tuna Petties/svitak od tune

Vrijeme pripreme: 40 min

Broj porcija: 4

## Sastojci:

morska riba Tuna 1.5 konzerva

krumpir 1.5 šalica

luk crveni 1 glavica

Limun sok od limuna 0.5 šalica

Jaja kokošja 1 komada

Brašno glatko 1.5 šalica

tekućine voda 1 po ukusu

ulje biljno 1 po ukusu

svi začini sol 0.5 žličica

## Priprema:

### 1. PUNJENJE

Miješajte luk, ?ili, ?umbir, limunov sok, papar i sol. Dobro procijedite smjesu kako biste bili sigurni da se okusi razli?itih sastojaka me?usobno kombiniraju.

2. Dodajte tunu i pomiješajte, lagano iscijedi?i, prije nego što dodate krumpir. Smjesa bi sada trebala biti gusta smjesa u obliku paste.

### 3. TIJESTO

Dodajte jaje i sol u brašno. Zatim dodajte toplu vodu i mijesite dok ne dobijete suho, glatko tijesto. Vodu dodajte postepeno da paprika ne postane previše ljepljiva.

Razvaljajte tijesto pomo?u valjaka i izrezujte krugove pomo?u ?aše promjera oko 3 in?a.

U svaki krug stavite komad punjenja i zatvorite oblik polukruga. Vilicom pritisnite na okrugli rub polukruga (ili upotrijebite 'pljeskavice').

Pr?iti u biljnom ulju i ocijedite.

## Posluživanje:

Poslužite s umakom

## Savjet:

Začinite po ukusu