

Italské tuňákové koule

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Tuňák v oleji 320 g
- Piniová semínka 1 hrst
- Citronová kůra 1 ks
- Listy petrželky 1 hrst
- Strouhanka 50 g
- Vejce, prošlehané 1 ks
- Špagety 400 g
- Rajčatová omáčka 500 g
- Sůl 4 špetka
- Pepř 3 špetka

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Tuňáka slijte a trochu oleje si schovejte. Vidličkou ho v misce rozmačkejte na kousky, přidejte piniová semínka, citronovou kůru, petrželku, strouhanku a vejce. Osolte, opepřete. Rukama zpracujte a z hmoty vypracujte dvanáct koulí. Do velkého hrnce dejte vařit špagety podle návodu na obalu.

Olej z tuňáka zahřejte na nepřilnavé pánvi a pak na něm 5 minut opékejte koule; průběžně je otáčejte, aby byly rovnoměrně dozlatova. Osušte na kuchyňském papíru. Prohřejte rajčatovou

omáčku a podávejte ji s koulemi a těstovinami.