

Pikantní tuňákové rolky



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 45min , Porce: 3

1016 kalorií , **2 g** cukrů , **51 g** tuků , **60 g** bílkovin

Autor: Kantarina

Odkaz: <https://srecepty.cz/pikantni-tunakove-rolky>

Příprava

Z vajec, polohrubé mouky, mléka a špetky soli vymícháme hladké těsto. Na pánvi upečeme nasucho palačinky, položíme je na talíř, přikryjeme fólií na potraviny a necháme pět minut odležet. Smícháme tuňáka s pepřem a chilli kořením a mixem potřeme placky. Zarolujeme, nakrájíme na kousky, ty propícháme párátkem a posypeme nastrohaným sýrem.

Ingredience

- 100 g polohrubé mouky
- 50 ml mléka
- 2 ks vajec
- sůl
- 1 konzerva tuňáka
- mletý pepř
- chilli koření
- 150 g strouhaného sýra

Kategorie

Výjimečný den, Celoročně, Finančně náročnější, Ryby a dary moře, Něco extra, Návštěva, Párty občerstvení

