Smažené bramborové kuličky s konzervovaným tuňákem

https://www.varimesmarcelou.cz/bramborove-pokrmy/smazene-bramborove-kulicky-s-konzervovanym-tunakem.html

Vyzkoušejte bramborové kuličky s konzervovaným tuňákem. Brambory najdete ve spíži a někde se určitě krčí zapomenutá konzerva tuňáka. Připravíte si rychlou a výbornou pochoutku, po které se jen zapráší.

Ještě rychlejší je varianta bez přidání vajíčka a mouky. Připravíte si překvapivě skvělou pomazánku. Že nevěříte? Stačí jen vyzkoušet.

Mysi však nyní připravíme smaženou variantu s vajíčkem a moukou.

Na přípravu 30 kuliček budeme potřebovat

- 600 g oloupaných syrových brambor
- 1 celé syrové vajíčko, rozšlehané ponorným mixérem
- 250 g konzervovaného tuňáka (v oleji nebo ve vlastní šťávě)
- 1 polévkovou lžíci nasekané petrželové nati
- ¼ nasekané červené papriky na malé kostičky
- 80 g hrubé mouky
- 2 polévkové lžíce strouhanky na obalování kuliček
- Sůl
- Mletý černý pepř
- Olej na smažení

Postup přípravy bramborových kuliček

Brambory nakrájíme na menší kousky, zalijeme osolenou vodou a necháme uvařit do měkka. Vodu scedíme a šťouchadlem na brambory je propasírujeme do hladka. Necháme je vychladnout.

Mezi tím si připravíme pánev s vyšší vrstvou oleje a necháme ji zahřívat. Konzervu tuňáka otevřeme a obsah vyklopíme na cedník, položený přes kastrůlek. Necháme vykapat olej nebo šťávu, ve které byl naložen.

Do brambor přidáme rozšlehané vajíčko, jemně nasekanou papriku i petrželovou nať. Směs osolíme a opepříme dle naší chuti a přidáme okapaného tuňáka. Jako poslední přisypeme mouku.

Mouka je pro pevnost hmoty při smažení důležitá.

Měchačkou vše důkladně promícháme. Ochutnáme, zda jsou chutě v pořádku.

Z vytvořené směsi polévkovou lžící odebíráme kousky a navlhčenými dlaněmi tvoříme kuličky o průměru přibližně 4 cm. Každou kuličku obalíme ještě ve strouhance.

Smažení kuliček
Zdroj: Marcela Hackerová

Kuličky smažíme ze všech stran do zlatavé barvy. Po vyjmutí je odkládáme na připravenou papírovou utěrku, aby se odsál přebytečný tuk.

Já jsem kuličky podávala s římským salátem a polníčkem, přelitým základním vinegretem: 2 polévkové lžíce olivového oleje, ½ polévkové lžíce citronové šťávy, sůl a pepř-vše důkladně promíchat.

Velmi důležitá poznámka na závěr:

V původním receptu nebyla přidána mouka. Zkusila jsem pár kuliček osmažit a jaké na mě čekalo překvapení. V oleji se rozpadaly a po vyjmutí vypadaly, jako když na ně někdo šlápl (viz fotogalerie k receptu).

Rychle jsem přidala do zbylého těsta hrubou mouku a pokus jsem opakovala. Nyní se kuličky chovaly k mé naprosté spokojenosti.

TIP

Když z výše uvedeného postupu vynecháte mouku a syrové vajíčko, připravíte si báječně chutnající pomazánku, třeba na chlebíčky. S opečeným pečivem na sucho a čerstvou zeleninou chutná skvěle.