



przepisy.pl

# Tuńczyk w jajku po indyjsku

 60 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- cebula - 1 sztuka
- olej - 4 łyżki
- pieprz - 1 szczypta
- bułka tarta - 0.5 szklanek
- sól - 1 szczypta
- mąka - 1 łyżka
- imbir - 1 sztuka
- jaja - 5 sztuk
- czosnek ząbki - 1 sztuka
- mielona kolendra - 1 łyżeczka
- tuńczyk w sosie własnym - 1 opakowanie

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. Cztery jajka ugotuj na twardo, ostudź i obierz.
2. Tuńczyka odsącz. Cebulę posiekaj, imbir zetrzyj na tarce, a czosnek przeciśnij przez praskę. Wszystkie składniki dodaj do tuńczyka. Dopraw kolendrą, solą i pieprzem.
3. Całość dokładnie zmiksuj, dodaj jajko roztrzepane z mąką i wymieszaj. Tak przygotowaną masę podziel na cztery porcje.
4. Z każdej porcji zrób placek o grubości około 5 milimetrów. Na każdym placku połóż po jednym jajku ugotowanym na twardo i dokładnie owiń je rybną masą. Odstaw do lodówki na 30 minut.
5. Po wyjęciu z lodówki smaż na rozgrzanym oleju przez 3-4 minuty. Jajka odsącz na ręczniku papierowym i podawaj z sosem tatarskim lub curry.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)