

Tun- og kartoffelkrebinetter

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Skræl og skær kartoflerne i tykke skiver. Kog dem i usaltet vand ca. 15 min. Hæld vandet fra og mos kartoflerne med en gaffel. Tilsæt tun, persille, salt og peber. Form tunmassen til 8 krebinetter og vend dem i mel. Steg krebinetterne i olien på panden 4-5 min. på hver side.

Ingredienser

400 g kartofler
1 dåse tunfisk i vand (185 g)
3 spsk. friskhakket persille
1 tsk. salt
peber
3 spsk. mel
olie til stegning

Tilbehør: Grøntsager og groft brød evt. citronbåde