Brik z tuńczykiem

Olla

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

60 min | średni | 4 porcje

Składniki:

- naleśniki: mąka pszenna - 100 g
- naleśniki: woda - 100 ml
- naleśniki: sól - 1 szczypta
- naleśniki: oliwa z oliwek - 1 łyżka
- naleśniki: jajko - 1 szt.
- farsz: tuńczyk w oleju - 130 g
- farsz: ziemniaki - 2 szt.
- farsz: jajko - 3 szt.
- farsz: cebula - 1 szt.
- farsz: natka pietruszki - trochę
- farsz: sól, pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Naleśniki:
Mąkę mieszamy dokładnie z wodą i solą, dodajemy jajko i dobrze roztrzepujemy.
Odstawiamy na ok 15 min.
Nakładamy ciasto cienko na rozgrzaną patelnie delikatnie posmarowaną oliwą i równomiernie rozprowadzamy pędzelkiem.

KROK 2: Kiedy naleśnik zacznie odchodzić, ściągamy go delikatnie, usmażone naleśniki powinny być bardzo cieniutkie. Przecieramy patelnię ściereczką i nakładamy kolejną porcję ciasta.

KROK 3: Farsz:
Ziemniaki obrać, pokroić i ugotować do miękkości, ostudzić.
Cebulę drobno pokroić, zalać niewielką ilością wody i podgotować.
Tuńczyka odsączyć z oleju, dodać roztrzepane jajka i pozostałe składniki, wymieszać i doprawić do smaku

KROK 4: Składanie potrawy:
Naleśnik położyć na desce, złożyć brzegi do środka tworząc kwadrat, nakładać porcję farszu i składać naleśnik po przekątnej tworząc trójkąt, Smażyć na gorącym oleju z obu stron do

zrumienienia (ja smażyłam na patelni na oleju
który został po odsączeniu tuńczyka)