



## Riževe miške s tuno

Chef Janja Kristan

Vrsta jedi: prigrizek

Čas priprave: do 45 minut

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

### NAVODILA ZA PRIPRAVO

Riž skuhamo! Kuhanega odcedimo in operemo z mrzlo vodo!

V skledo damo tuno, naribani sir, jajci, na drobno sesekljan česen in peteršilj in tri žlice moke! Malo posolimo in popopramo ter premešamo!

Nato dodamo še riž in dve žlici moke! Dobro premešamo!

V ponev vlijimo olje in ga zagrejemo! Miške oblikujemo z žlico! V šalčko nalihte malo olja in vanj potopite žlico saj se bodo miške lažje oblikovale in se ne bodo prilepile na žlico! Nato jih pečite na ogretjem olju, dokler ne dobijo lepo rjavo barvo! Med pečenjem jih pogosteje obračajte!

Pečene položite na krožnik na katerem je papirnata servjeta, da popivna odvečno maščobo!

Zraven ponudimo solato ali rdečo peso!

Dober tek!

**NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)**

- malo peteršilja
- sol, poper
- 150 g riža
- 150 g sira trapist
- 200 g tune iz konzerve
- 2 jajci
- 3 stoke česna
- 5 žlic moke