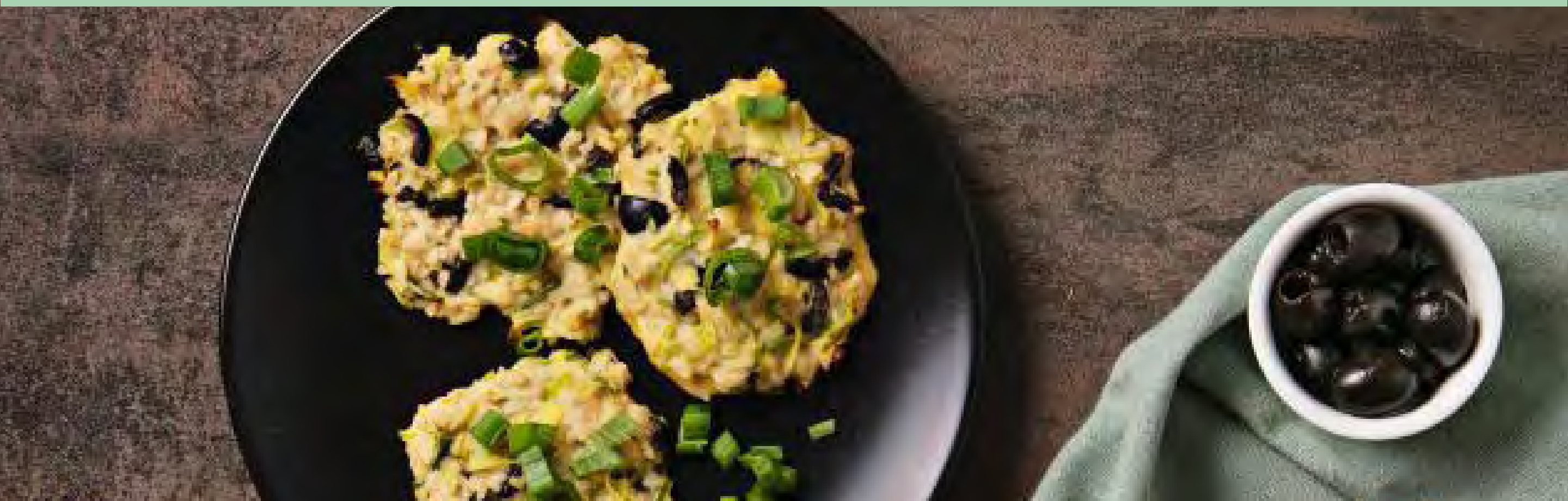


# Rýžové placičky s tuňákem a olivami



2 PORCE



25 MINUT



STOB RECEPT

## Ingredience

| Potravina                           | Množství (g/ml) |
|-------------------------------------|-----------------|
| Olivy černé                         | 40              |
| Pórek                               | 60              |
| Vejce celé (syrové)                 | 110             |
| Tuňák ve vlastní šťávě              | 50              |
| Rýže dlouhozrnná uvařená (nesolená) | 150             |
| Dochucovadla:<br>sůl, pepř          |                 |

## Postup přípravy

Tento recept se skvěle hodí, pokud vám zbyde uvařená rýže. Z tuňáka slijeme šťávu nebo olej, pórek nebo jarní cibulku nakrájíme na drobno a olivy pokrájíme na tenká kolečka. Uvařenou rýži smícháme s vejcem, tuňákem, pórkem a olivami. Osolíme, opeříme a vše důkladně promícháme. Plech si vyložíme pečicím papírem, ze směsi tvarujeme na plechu lžící placičky. Pečeme v předehřáté troubě na 180 stupňů cca 15 min. Dle chuti lze do těsta či navrch přidat libovolný sýr a před podáváním posypat nasekanou jarní cibulkou.