

Cutlet med tun

ca. til 30 stk.

- 500 g kartofler
- 3 dåser tun
- 2 løg
- Æg
- 8 - 10 grønne chillie
- salt
- chiliepulver
- rasp
- olie

image/jpeg ikon [cutlet.JPG](#) [1]

- Skræl og kog kartoflerne til de er møre.
- Løg snttites og blandes sammen med tunen.
- Chile hakkes i små stykker. Antal, alt efter hvor stærk man vil have det.
- Det kogte kartofler afkøles og kommes i skålen men tun, løg, chilie, salt og 1 - 2 tsk chiliepulver.
- Det hele blandes sammen.
- Der laves cutlet bolde.
- Æg piskes i en skål for sig selv og rasp i en skål for sig selv.
- Cutlet bolde dyppes i ægget først og derefter i skålen med rasp.
- De er nu klar til stegning. Kom godt med olie i panden, så cutlet er dækket halvvejs og brug en ske til at "vande" den del af som ikke er under olien.
- Vendes efter 3- 4 min. Tages op når de får en gylden farve.

[Share this](#) [2]

Portalen er leveret af resolvd.dk

Kilde-URL: <http://tamilskmad.dk/opskrifter/forret/cutlet-med-tun>

Links:

[1] <http://tamilskmad.dk/sites/all/files/opskrifter/cutlet.JPG>

[2]

http://www.addtoany.com/share_save?linkurl=http%3A%2F%2Ftamilskmad.dk%2Fopskrifter%2Fforret%2Fcutlet-med-tun&linkname=Printervenlig%20PDF%20%7C%20Tamilskmad.dk