



Hozzávalók:

1 vöröshagyma, 1 kis csokor petrezselyem, 4 evőkanál olaj, 1 ág friss vagy késhegynyi őrölt koriander, 20 dkg konzerv tonhal, 1 kiskanál kapribogyó, 1 mokkáskanál só, fél mokkáskanál őrölt fekete bors, 1 csomag (4 lapos) réteslap, 2 evőkanál zsemlemorzsa, 5 tojássárgája
a sütéshez: bő olaj

1. A vöröshagymát megtisztítjuk és finomra aprítjuk, ahogyan a petrezselymet is. Egy nagy serpenyőben, együtt megfuttatjuk az olajon, és az apróra vágott korianderlevelet is beleszórjuk.

2. A konzerv tonhalat lecsöpögtetjük, föl-daraboljuk, a kapribogyóval együtt az előbbiekhöz adjuk. Megsózzuk, megborsozzuk, húlni hagyjuk. Egy réteslapot zsemlemorzsaival meghintett deszkára fektetünk, és mind a négy oldaláról behajtjuk a közepéig. Gondolatban átlósan elfelezzük, így két háromszöget kapunk.

3. A tonhalas keverék negyedét az egyik háromszög közepére halmozzuk. Középen kissé kimélyítjük, és egy tojássárgáját csúsztatunk bele. A töltelék tojássárgájával körbekenjük, majd a tészta másik felét ráhajtjuk, és le is nyomkodjuk, nehogy sütés közben kinyíljon.

4. Ugyanígy még három batyut készítünk, végül serpenyőben - lehet, hogy csak egyesével fér bele - ujjnyi magas olajban, oldalanként 2 perc alatt megsütjük. Szalvétára szedve lecsöpögtetjük. Csak frissen jó.

4 főre

Elkészítési idő: 50 perc

Egy adag: 1800 kJ/432 kcal • 16,6 g fehérje • 33,0 g zsír • 17,1 g szénhidrát • 0,6 g rost • 372 mg koleszterin

Könnyű elkészíteni.

Csak frissen jó.

Egész évben készíthetjük.