Tuňákový koláč

Kategorie: Maso

Autor: Monyszek

Suroviny

Porce: 4

- Olivový olej 1 lžíce
- Cibule 3 ks
- Vejce 4 ks
- Smetana na vaření 125 ml
- Sůl dle chuti 3 špetka
- Pepř dle chuti 2 špetka
- Tuňák ve vlastní šťávě 1 plechovka
- Rukola (+ k podávání) 2 hrst
- Listové těsto 250 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Troubu předehřejte na 200°C. Olivový olej rozpalte v pánvi s nepřilnavým povrchem, přidejte cibuli a opékejte ji dozlatova asi 6 minut. Ve větší misce našlehejte vejce se smetanou, solí a pepřem.

Listové těsto rozválejte a vyložte jím kulatou formu s odnímatelným dnem. Přesahující konce odřízněte a dno propíchejte vidličkou. Tuňáka nechte okapat a rozdělte ho na kousky. Spolu s opečenou cibulí a rukolou ho rozložte na těsto. Opatrně přelijte vajíčkovou směsí a pečte asi 20

minut, nebo dokud není koláč hotový. Podávejte ozdobené rukolou.