

Tuňák zapečený s rajčaty a sýrem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- vejce 4 ks
- strouhaný sýr (eidam) 70 g
- brambory 4 ks
- velké rajče 2 ks
- tavený sýr á 50g 4 ks
- tuňák v oleji 1 plechovka
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks
- **podle potřeby**
- jarní cibulka 1 ks
- olej 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Brambory oloupeme, omyjeme a nastrouháme na salátové části struhadla na tenké plátky, které osušíme. Tuňáka necháme okapat. Velká rajčata očistíme a nakrájíme na kolečka. Vejce rozšleháme, osolíme, opepříme a promícháme se strouhaným eidamem.

Budeme potřebovat dvě zapékačí misky, které potřeme olejem a poklademe jemnými plátky brambor.

Na některé rozložíme obdélníky celého taveného sýru, navrstvíme okapaného tuňáka a na kolečka nakrájená rajská jablíčka. Ochutíme solí, pepřem a usekanou jarní cibulovou natí nebo jinými bylinkami podle vlastní chuti.

Misky vložíme do vyhřáté trouby na 220 °C a zapékáme asi 10 minut. Potom směs zalijeme rozšlehanými vejci se sýrem a dopečeme do zlatavé barvy.

Zapečeného tuňáka s rajčaty a sýrem podáváme v zapékací miskách. Výborně chutná se zeleninovým salátem.