

Taštičky s tuňákovou náplní

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Tuňák v oleji 1 plechovka
- Strouhaný sýr 100 g
- Cibule 1 ks
- Barevná paprika 1 ks
- Vejce 1 ks
- Sůl, pepř 1 ks
- Listové těsto 1 ks
- Vejce na potření 1 ks
- Sezamová semínka na posypání 1 balení

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Tuňáka vyndáme z konzervy na cedník okapat. Nakrájíme menší cibuli, papriku /podle chuti/, přidáme sýr, okapaného tuňáka, vejce a dochutíme. Listové těsto rozválíme asi 2 mm, děláme různé tvary a velikosti taštiček a plníme náplní. Dobře uzavřeme, potřeme rozšlehaným vejcem a posypeme sezamem. Pečeme při 180 - 200°C.