

Pizza s tuňákem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Vejce 4 ks
- Tvrdý sýr 100 g
- Tuňák 1 plechovka
- Pórek 200 g
- Cibule 2 ks
- Oregáno 1 špetka
- Majoránka 1 špetka
- Olej na potřetí 1 špetka
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Rajčata a pórek opláchneme, cibuli oloupeme, omyjeme a vše nakrájíme. Vejce uvaříme natvrdo, tuňáke vytáhneme z konzervy, necháme okapat a rozebereme na kousky. Vejce necháme vychladnout, oloupeme a nakrájíme na plátky. Sýr nastrouháme najemno. Těsto rozprostřeme na plech vymazaný tukem, potřeme ho olejem a na těsto rozložíme rajčata a cibuli. Pak přidáme plátky vajec, kousky tuňáka a nakrájený pórek. Osolíme, okořeníme a posypeme nastrouhaným sýrem. Upečeme ve vyhřáté troubě, asi 30 minut.