

Vejce plněná tuňákem v rajčatové omáčce

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 45 minut

Postup přípravy

Bešamelová omáčka: Zahřejeme mléko. V hrnci rozpustíme máslo, přidáme mouku a promícháme. Za stálého míchání přidáme mléko. Osolíme a přidáme špetku mletého muškátového oříšku. Za stálého míchání vaříme 10 – 15 minut na středním plameni. 4 vejce uvaříme natvrdo. Necháme vychladnout a oloupeme. Rozřízneme je na polovinu a oddělíme žloutek. Žloutky rozmačkáme pomocí vidličky, přidáme tuňáka v rajčatové omáčce, 2 lžíce bešamelové omáčky a dobře promícháme. Vajíčka naplníme připravenou směsí, polijeme bešamelovou omáčkou, posypeme sýrem a dáme zapéct.

Ingredience

- **Parmazán 100 g** - 50 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 50 g
- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5% 1 l** - 500 g
- **Tuňák v rajčatové omáčce 80 g SUN & SEA** - 240 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 2 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 50 g
- **Vejce** - 200 g
- **Muškatový ořech celý 9 g** - 0.5 g

