

Pečené dýňové tousty s tuňákem

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Troubu zahřejeme na 200°C. Vložíme 2 kolečka dýně na pečicí papír, potřeme trochou extra panenského olivového oleje a opepříme. Pečeme 30 minut při teplotě na 200°C. Na upečenou dýni položíme plátek kozího nebo ovčího sýra, zkaramelizovanou cibuli, lískové oříšky a přidáme tuňáka v olivovém oleji. Podáváme teplé.

Ingredience

- **Cibule volná** - 100 g
- **Dýně Hokkaido** - 40 g
- **Jedlá sůl** - 3 g
- **Olivový olej** - 5 g
- **Směs ořechů** - 50 g
- **Tuňák v olivovém oleji 3x80 g SUN & SEA** - 160 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Ovčí sýr přírodní** - 30 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

