

Escalibada s tuňákem v rajčatové omáčce

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Omyjeme a osušíme zeleninu (lilek, cibuli, papriku). Neoloupanou a nenakrájanou ji uložíme na plech, polijeme trochou olivového oleje a posypeme špetkou soli. Pečeme 35-40 minut v troubě na 180°C. Po upečení necháme zeleninu vychladnout, oloupeme a nakrájíme na proužky. Přidáme olivový olej a sůl. Podáváme s tuňákem v rajčatové omáčce a pečivem.

Ingredience

- **Cibule volná** - 50 g
- **Lilek** - 400 g
- **Paprika červená** - 100 g
- **Jedlá sůl** - 3 g
- **Olivový olej** - 20 g
- **Tuňák v rajčatové omáčce 80 g SUN & SEA** - 80 g

