

Pisto manchego s tuňákem

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 25 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Zeleninu omyjeme a nakrájíme na malé kostičky. V široké a hluboké pánvi na olivovém oleji osmažíme cibuli s troškou soli. Až zesklovatí, přidáme papriky a cuketu. Dál smažíme na mírném ohni, dokud se nevypaří voda ze zeleniny. Nakonec přidáme předem osmažená rajčata a lžičku cukru. Dochutíme. Pisto z regionu La Mancha je připravené, když je jemné a dobře promíchané. Podáváme s volským okem, tuňákem a chlebem.

Ingredience

- **Cibule volná** - 80 g
- **Cuketa** - 400 g
- **Paprika červená** - 80 g
- **Paprika zelená** - 80 g
- **Rajčata** - 500 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Olivový olej** - 30 g
- **Cukr krystal** - 5 g
- **Tuňák ve vlastní šťávě 80 g SUN & SEA** - 200 g
- **Vejce** - 200 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

