

## Kajzerka zapiekana z tuńczykiem.



**EWA104**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

|                                         |                |
|-----------------------------------------|----------------|
| <b>kajzerki</b>                         | 2 szt          |
| <b>margaryny do smarowania pieczywa</b> | 1 łyżka        |
| <b>pomidora</b>                         | 4 plastry      |
| <b>startego sera Gouda</b>              | 2 duże garstki |
| <b>pieczarka</b>                        | 1 szt          |
| <b>szczypiorku</b>                      | duża garść     |
| <b>tuńczyk kawałki w oleju</b>          | 4 łyżeczki     |
| <b>Pieprz kolorowy ziarnisty Prymat</b> | do smaku       |
| <b>sól</b>                              | do smaku       |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kajzerki przekroić wzdłuż na dwie połówki. Wszystkie części posmarować cieniutko margaryną, nałożyć po łyżeczce tuńczyka, przykryć cienkimi plasterkami pieczarki, posypać startym na grubej tarce serem gouda, nałożyć po plasterku pomidora i zapiec w nagrzanym do 200 stopni piekarniku (grzejnik górny) przez ok. 10 minut. Po wyjęciu posypać obficie szczypiorkiem, lekko posolić i zmielić po trochu pieprz kolorowy bezpośrednio z młynka na kajzerki.