naleśniki zapiekane z tuńczykiem i pomidorami



SMAKOSZ6

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

naleśniki	6 sztuk
pomidory krojone z puszki	1 sztuka
cebula biała	1 sztuka
Czosnek suszony Prymat	1 dag
Liść laurowy suszony Prymat	1 sztuka
Pieprz czarny ziarnisty Prymat	2 ziarenka
tuńczyk w sosie własnym	1 puszka
Ziele angielskie całe Prymat	1 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Usmażyć 6 naleśników. Cebulę obrać, pokroić w paski, podsmażyć na patelni. Następnie dodać do cebuli pomidory z puszki, czosnek, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie. Dusić ok. 15 minut, aż odparuje woda z pomidorów. Następnie dodać tuńczyka. Gorącą masą smarować naleśniki, ułożyć na blasze i zapiekać przez 10 minut w piekarniku nagrzanym do 150 stopni. Smacznego!