

Italský tuňákový koláč

Suroviny:

- 1 listové těsto
- 1 tuňák (ve vlastní šťávě)
- 1 mozzarella
- 6 sherry rajčat
- 3 lžíce černých oliv
- ½ červené cibule
- 25 g strouhaného sýra typu parmazán
- 35 g strouhanky
- 2 lžíce kečupu
- ½ lžičky koření dle libosti – bazalka, oregano, směs
- sůl, pepř

Postup:

Listové těsto (nejlépe již vyválené) přendáme na pracovní desku, smícháme strouhanku se sýrem, kořením a posypeme touto směsí těsto. V misce si smícháme tuňáka, na kostičky nakrájenou mozzarellu, pokrájená rajčata a olivy, směs trošku osolíme a opepříme, naklademe na těsto a posypeme cibulí nakrájenou na kolečka. Okraje potřeme kečupem (nejlépe z lahve se špičkou). Rádélkem nakrájíme okraje a přehneme přes koláč dovnitř, takto upravíme i rohy.

Pečeme ve vyhřáté troubě na 200°C cca 20-25 minut dokud okraje upečené dozlatova.