


Pita od tune

 NAČIN PRIPREME
Jednostvna priprema

 VRIJEME PRIPREME
> 60 min

 BROJ PORCIJA
4 osobe

Sastojci

1 žlica K Plus maslinovog ulja
2 češnja češnjaka
150 g listova blitve
3 žlice K Plus krušnih mrvica
2 grančice Majčina dušica
1 paket Minute lisnatog tijesta
500 g fileta tune
1 kom K Plus jaje
Sol
papar

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Zagrijte pećnicu na 200 °C. U tavu dodajte maslinovo ulje i nasjeckani češnjak. Kuhajte minutu pa dodajte opranu, narezanu blitvu, sol i papar te nastavite kuhati dok blitva ne omekša i tekućina ispari. Zatim, dodajte krušne mrvice i promiješajte dok se sve dobro ne sjedini. Ostavite da se ohladi.

Začinite odrezak tune po želji sa soli i paprom. Izvaljajte list lisnatog tijesta i stavite odrezak u sredinu tijesta. Ravnomjerno prekrijte filet smjesom od blitve. Preklopite rubove tijesta preko punjenja. Okrenite umotanu tunu i prebacite na pleh. Premažite razmućenim jajetom. Nožem plitko zarezite vrh tijesta u željeni uzorak. Posipajte krupnom soli. Pecite 30 minuta na 200 °C ili dok tijesto ne postane zlatno.