

bramborový nákyp s tuňákem

23. 2. 2015 •

ingredience

Průměrná hmotnost 1 porce = 280 g

- 1000 g brambory
 - 10 g česnek
 - 600 g rajčata (cherry)
 - 6 g provensálské koření
 - 650 g cuketa
 - 200 g pórek
 - 70 g olej
 - 3 g sůl
-
- 250 g tuňák (konzervovaný)
 - Bešamel:
 - 80 g máslo
 - 60 g hladká mouka
 - 600 g mléko
 - 10 g oregano, bazalka nebo petrželka
 - 5 g sůl

postup

1. Sherry rajčátka rozpůlíme a dáme na pekáč, posypeme solí, provensálským kořením a pečeme, až změknou a šťáva z nich se vypaří, přidáme polovinu na kolečka nakrájených brambor (uvařené ve slupce a oloupané) a rozmačkaný česnek.
2. Posypeme tuňákem.
3. Cuketu a pórek nakrájené na kolečka restujeme na oleji do změknutí, směs dáme na tuňáka a poklademe vrstvou brambor.
4. Nakonec zalijeme bešamelovou omáčkou a zapečeme.
5. *Přílohy: zeleninové saláty*

Zdroj: **Vlastní recepty**