



przepisy.pl

## Tuńczyk z pieczoną papryką i pomidorami



### Składniki:

- tuńczyk z puszki - 150 gramów
- Sos sałatkowy paprykowo-ziolowy Knorr** - 1 opakowanie
- żółte papryki - 3 sztuki
- pokrojone na plastry pomidory - 4 sztuki
- świeże liście bazylii - 3 sztuki
- oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia - 4 łyżki
- grzanki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)



15 minut



6 osób



Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Oczyszczyć papryki i pokroić na mniejsze kawałki.
2. Kawałki papryki ułożyć na blasze, skrop oliwą i piec w piekarniku z funkcją grilla w temperaturze 220 stopni przez 10 minut (papryka powinna się lekko zrumienić i pozostać krucha). Odstaw do ostygnięcia.
3. Przygotuj sos sałatkowy Knorr według przepisu na opakowaniu.
4. Na półmisku ułóż tuńczyka, pomidory, paprykę. Posyp liśćmi bazylii oraz grzankami, polej sosem. Od razu podawaj.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)