



przepisy.pl

Tunezyjski brik z tuńczykiem



 30 minut  8 osób  Łatwe

Składniki:

- tuńczyk w puszcze w oliwie - 400 gramów
- Przyprawa Harissa Knorr** - 1 opakowanie
- tunezyjskie ciasto malsouka lub chińskie ciasto egg rolls - 1 opakowanie
- ziemniaki - 3 sztuki
- jajko - 8 sztuk
- czerowna cebula - 2 sztuki
- cytryna - 1 sztuka
- kapary - 4 łyżki
- ząbek czosnku - 3 sztuki
- natka pietruszki - 1 pęczek
- olej roślinny - 100 mililitrów
- oliwa z oliwek - 3 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki ugotuj w mundurkach, ostudź, a następnie obierz i pokrój w plastry. Posiekaj natkę pietruszki, kapary, cebulę oraz czosnek. Cytrynę pokrój w cząstki.
2. Na kilku łyżkach oliwy zeszklij cebulę i czosnek. Dodaj ziemniaki, tuńczyk z puszki oraz kapary. Całość dopraw do smaku odrobiną soli oraz kilkoma łyżkami przyprawy Harissa Knorr.
3. Farsz ułóż na środku ciasta egg rolls i łyżką zrób w nim mały dołek. Do dołka wybij surowe jajko, a brzegi ciasta posmaruj lekko wodą, po czym sklej je ze sobą. Na teflonowej patelni rozgrzej olej. Połóż na nim placek i smaż 2–3 minuty z każdej strony na złoty kolor lub w zależności od upodobań. Usmażony placek ułóż na papierowym ręczniku, aby usunąć nadmiar tłuszczu. Gotowy brik podawaj z cząstką cytryny.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl