



Zapiekania z tuńczyka

przepisy.pl

 30 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- 1 czubata łyżka masła
- 1 łyżka mąki
- 150 ml mleka
- 100 g tuńczyka w oliwie
- 150 g kukurydzy z puszki
- 60 g startego sera cheddar
- 1 pomidor pokrojony w plasterki
- 30 g pokruszonych chipsów ziemniaczanych
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. ZAPIEKANKA Z TUŃCZYKA ma jeden sekret. To chipsy ziemniaczane. Dzięki nim na wierzchu powstaje chrupiąca skorupka. Możesz eksperymentować z rodzajem chipsów, ale według mnie najlepsze są zwykłe, solone. Paprykowych nie polecam.
2. Rozgrzej piekarnik do 180 stopni, włącz termoobieg. Na patelni rozpuść masło, oprósz mąką i podgrzewaj 2 minuty, stale mieszając. Powoli wlewaj mleko, mieszając podgrzewaj na małym ogniu, a powstanie gęsty sos beszamelowy. Dodaj do sosu osączonego i rozdrobnionego tuńczyka oraz kukurydzę, wymieszaj. Wsyp ser, ponownie wymieszaj. Przypraw solą i pieprzem. Na dnie żaroodpornego naczynia rozłóż plasterki pomidora, oprósz je solą i pieprzem, posmaruj sosem tuńczykowym i posyp chipsami. Piecz 10-15 minut, a potem zwiększ temperaturę piekarnika do 220 stopni i zapiekaj jeszcze 5 minut.

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