

Escalibada s tuniakom

Počet porcií: 2

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Umyjeme a osušíme zeleninu (baklažán, cibuľu, papriku). Neolúpanú a nenakrájanú ju uložíme na plech, polejeme trochou olivového oleja a posypeme štipkou soli. Pečieme 35 – 40 minút v rúre na 180 °C. Po upečení necháme zeleninu vychladnúť, olúpeme a nakrájame na prúžky. Pridáme olivový olej a soľ. Podávame s tuniakom s trochou kečupom a pečivom.

Ingrediencie

- **Bio ketchup 530 g** - 40 g
- **Cibuľa voľná** - 50 g
- **Baklažán** - 400 g
- **Paprika červená** - 100 g
- **Olivový olej** - 20 g
- **Tuniak vo vlastnej šťave 200 g** - 100 g
- **Jedlá soľ** - 3 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

