Zapékané taštičky s tuňákem

Kategorie: Ryby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor: Párty s kuchařem - 3.1.2006 - TV

Suroviny

250 g listového těsta
1 konzerva tuňáka v olivovém oleji
150 g listového špenátu
25 g mouky
2 lžíce másla
500 ml mléka
20 g strouhaného parmezánu
1 žloutek
muškátový oříšek
hrst mouky na vál

Postup

Špenát krátce povaříme v osolené vodě a pokrájíme. Z mouky, másla a mléka uděláme bešamelovou omáčku, dochutíme parmezánem, muškátovým oříškem, přidáme nasekaný špenát, osolíme a promícháme. Listové těsto rozválíme, vykrajujeme kolečka, do středu dáme směs, na ní kousek tuňáka a uzavřeme taštičku. Potřeme žloutkem a pečeme při 200 stupních 15 minut.

Poznámka

KR-624. Díl č. 272.