

Bramborová pizza s tuňákem

Kategorie: Brambory

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1,5 kg rajčat
sůl
250 g mozzarely
200 g tuňáka
3 šalotky
2 lžíce oleje
80 g černých oliv
pepř
1,5 kg moučných brambor
100 g hladké mouky
2 lžičky oregana

Postup

Omyté a oloupané brambory rozkrojíme a vaříme 25 minut. Prolisujeme je, vmícháme sůl a olej a necháme vychladnout. Rajčata oloupeme, zbavíme semen a dužninu pokrájíme na kousky. Česnek jemně pokrájíme a přidáme k rajčatům. Výrazně osolíme, opepříme a okořeníme oreganem. Okapaného tuňáka rozmačkáme. Oloupanou šalotku pokrájíme na kolečka, sýr na plátky. Troubu předehřejeme na 225 °C. Do brambor vmícháme mouku, těsto dáme na plech (vyložený pečicím papírem) a předpékáme asi 25 minut. Poté poklademe rajčaty, sýrem, tuňákem, šalotkou a olivami. Pečeme asi 25 minut.

