

# Empanada de atun



Autor: **atka24**  
Przepisów: **18** Ocena: **416**

5-6 os. 30 min średnie przystępne



## Składniki:

- cisto francuskie, dwa opakowania
- Papryka czerwona, jedna
- papryka zielona, jedna
- przecier pomidorowy, 5 łyżek
- tunczyk w puszcze, 4 puszki
- jajko gotowane, jedno
- jajko surowe
- olej
- sol
- pieprz

## Sposób przygotowania:

- 1 pokrojone papryki dusimy w głębokim oleju na małym ogniu, trzeba uwarzać żeby się nie przypalily maja byc tylko miekki
- 2 odsaczamy papryki z oleju dodajemy tunczyka i przecier solimy i zostawiamy żeby ostyglo
- 3 kiedy nasza mieszanka jest juz zimna dodajemy pokrojone jajko gotowane i znowu mieszamy
- 4 na blaszce wyložonej papierem do pieczenia wykladamy jedno ciasto francuskie i naklowamy je widelcem,
- 5 na te ciasto wykladamy nasz farsz i przykrywamy go drugim ciastem francuskim . Dobrze jest zmoczyc troszke brzegi żeby lepiej sie skleily.
- 6 Gore ciasta smaryjemy roztrzepanym jajkiem pieczemy w 180 stopniach jakies 15-20 minut i gotowe.

## Twoje notatki do przepisu: