

Pieczone pierogi z tuńczykiem



Autor: **NaTalerzuAgnes**
Przepisów: **274** Ocena: **2436**



> 6 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Ciasto francuskie - 2 opakowania (po 275 g)
- Tuńczyk - w oleju - 2 puszki
- Jaja ugotowane na twardo - 4 szt.
- Jaja - 2 szt. (surowe)
- Cebula czerwona - 1 szt.
- Oliwa - 1 łyżka
- Kapary - 1 łyżka
- Śmietana 18% - 2 łyżki
- Sól, pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Ugotowane na twardo jajka kroimy w kostkę, cebulę drobno siekamy i podsmażamy na oliwie. Kapary drobno kroimy i łączymy z osączonym z oliwy tuńczykiem, jajkami pokrojonymi w kostkę, jednym surowym jajkiem, podsmażoną cebulą, śmietaną, doprawiamy do smaku solą i pieprzem.
- 2 Każde ciasto francuskie kroimy na 15 kwadratów. Nakładamy nadzienie i zlepiamy brzegi tworząc trójkąty. Każdy trójkąt smarujemy roztrzepanym jajkiem. Układamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i pieczemy ok. 20 minut w piekarniku nagrzanym do 200 stopni.

Twoje notatki do przepisu: