

PLACKI ALA PIZZA Z TUŃCZYKIEM



Składniki (10 porcji):

- placki ziemniaczane 10 szt.
- pomidory konserwowe 0,15 kg
- cebula biała 0,1 kg
- czosnek 0,04 kg
- oregano 0,01 kg
- tuńczyk konserwowy 0,2 kg
- ser żółty 0,15 kg
- masło 0,05 kg
- oliwa z oliwek 0,06 l
- sól, pieprz do smaku

Placki ala pizza z tuńczykiem

Sposób przygotowania:

Placki smażymy w tłuszczu według przepisu na opakowaniu. Cebulę z czosnkiem szklimy na maśle, zalewamy pomidorami i gotujemy ok. 15 minut do uzyskania gęstej konsystencji. Następnie dodajemy oregano i łączymy z oliwą. Usmażone, zimne placki smarujemy sosem i układamy na nich kawałki tuńczyka. Całość posypujemy wiórkami sera i zapiekamy 7-8 min w piekarniku, w temperaturze 180°C.

Dobra rada:

Zobacz także inne nasze pomysły na "plackową pizzę" ;)



Podane z uśmiechem!