

Štruca od tunjevine i povrca



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za tijesto:

- **300 g** mekog brašna
- **1 kašičica** soli
- **1/2 kockice** kvasca
- **1 kašičica** šecera
- **malomaslinovog** ulja
- **2,5 dl** mlijeka

Za punjenje:

- **1 glavica** crnog luka
- **1 konzerva** tunjevine ili sardina, po želji
- **1 veća** rajčica
- **malobibera**
- **malo** šecera
- **maloribanog** sira trapista
- **maloruzmarina**
- **1 paprika**

Priprema

Od navedenih sastojaka zamijesiti tijesto te ga ostaviti pola sata da nadoe.

Luk i papriku propržiti na malo maslinovog ulja, dodati rajčicu, isjeckanu na kockice i začine. Kada se prohladi

dodati tunjevinu koju treba prethodno ocijediti od ulja i sve sjediniti.

Tijesto razvaljati u krug, debljine 5 mm, nanijeti preko tunjevinu, naribani sir i urolati. Staviti ga u podmazan pleh ili na papir za pecenje i razrezati nožem po sredini, ne do kraja tj. do dna, samo sloj po površini. Peci na 170 stepeni, 20-tak minuta tj. dok ne porumeni. Dobar tek :)

Savet