

Tunjevina i povrce u lisnatom testu



težina: **lako**

za: **1 osoba**

време припреме: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kom** lisnato testo
- **1 kom** manja kutija tunjevine
- **1/2** manjeg praziluka
- **2 kasike** kivanog kukuruza ili iz limenke
- **2** veća paradajza
- **po potrebi** mešavina smrznutog povrća
- **3 listica** bosiljka
- **2** srednja krompira
- **po potrebi** suvi biljni začini
- **po potrebi** biber
- **po potrebi** maslinovo ulje

Za posipanje:

- **po potrebi** prženi susam

Priprema

Na ulju izinstati iseckan praziluk, dodati mešavinu povrća, krompir na šnite, isecen paradajz, iskidane listice bosiljka, dodati malo posne supe, poklopiti i krckati dok povrće ne bude gotovo. Posoliti, dodati malo začina, bibera i isceenu tunjevinu. Promešati sve zajedno i ostaviti da se prohladi.

Razviti jedno lisnato testo tanko, na sredinu staviti tunjevinu i povrće, preklopiti jednu polovinu, premazati

ivicu vodom i prebaciti preko drugi deo testa. Celu površinu premazati cetkicom i vodom, posuti uprženim susamom. Oštrim nožem izbušiti gornji deo testa i peci na 200C dok ne porumeni.

Savet