





## Ciasto francuskie zapiekane z tuńczykiem, szpinakiem i pieczarkami

 Kuchnia Michaliny

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 50 min

 2 porcje

### Składniki:

ciasto francuskie - 1 szt.  
szpinak świeży liście - 2 garść  
tuńczyk w sosie własnym - 1 opakowanie  
pieczarki - 5 szt.  
zioła prowansalskie - - do smaku

pieprz cytrynowy - - garść  
jajo - 1 szt.  
sezam - - garść  
do podania: -  
sos czosnkowy - - trochę

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Ciasto francuskie rozłożyć, położyć na nim liście szpinaku, rozłożyć równomiernie odcedzonego tuńczyka i pokroić pieczarki, posypać ziołami prowansalskimi i pieprzem cytrynowym. Zwinąć w roladę, ponacinać i posmarować roztrzepanym żółtkiem. Można posypać sezamem.

**KROK 2:** Piec w piekarniku nagrzanym do 180 stopni Celsjusza ok. 45 minut. Podawać z sosem czosnkowym.