



## Brișe cu brânză și ton

Steps: 8

Difficulty Grad:

### Ingredients

Portions

185 g	ton în ulei	400 g	zuchinni
1/2	ardei gras galben	150 g	mozzarella
250 g	făină	2 1/2 lingurițe	praf de copt
1/2 linguriță	bicarbonat de sodiu		sare
1/2 linguriță	rozmarin tocat	1	ou
60 ml	ulei măsline	200 g	iaurt natur

### Instructions

Calde sau reci, aceste brișe pot fi o gustare potrivită pentru prânz, alături de o salată verde cu lămâie, sau între mese, pentru a-ți potoli foamea

**Pasul 1.** Preîncălzește cuptorul la 180°C.

**Pasul 2.** Unge tava pentru brișe cu puțin unt.

**Pasul 3.** Scurge tonul de ulei, rade dovlecelul și scurge-l bine.

**Pasul 4.** Taie cubulețe brânza și ardeiul gras și amestecă-le cu făina, praful de copt, bicarbonatul, sarea și rozmarinul tocat.

**Pasul 5.** Bate oul spumă și adaugă uleiul, iaurtul, tonul și dovlecelul ras.

**Pasul 6.** Înglobează amestecul de făină și amestecă până când compoziția este omogenă.

**Pasul 7.** Umple uniform formele cu aluat, apoi coace timp de 25 de minute, pe raftul din mijloc al cuptorului.

**Pasul 8.** După ce le-ai scos din cuptor, lasă brișele 5 minute în forme, apoi scoate-le și servește-le cu rozmarin.

**Autor:** Teo Dinescu

**Mai multe rețete de la acest autor**

**Vezi mai multe rețete și sfaturi utile din aceasta categorie:**

