

# Alžirski svitak

Vrijeme pripreme: 60 min

Broj porcija: 4

## Sastojci:

morska riba Tuna 1 konzerva

rajčica 1 komada

peršin 1 žlica

luk crveni 1 glavica

češnjak 3 režnja

Sir krem sir 1 po ukusu

Jaja kokošja 1 komada

ulje maslinovo 2 žlica

paprika crvena 1 komada

lisnato tijesto 1 pakiranje

svi začini slatka mljevena paprika 1 po ukusu

## Priprema:

1. Zagrijte ulje u tavi, dodajte luk, papar i češnjak, kuhajte, miješajući na laganoj vatri 2-3 milijuna sati ili dok ne omekša i ne postane obojeno. dodajte rajčicu narezanu na kockice, poklopac i povremeno promiješajte dok ne omekša, dodajte jednu ili dvije žlice vode ako je potrebno. dodajte ocijeđenu limenku tune i ostale sastojke.

2. Začiniti po ukusu. ostaviti sa strane da se ohladi.

3. Žlicu jedne žlice mješavine u sredinu lisnatog tijesta. preklopite da biste zatvorili polovicu punjenja, pokrijte suprotnom stranom kako biste oblikovali konus. premažite jajetom, ukrasite maslinama i pecite 15 do 20 minuta dok ne porumeni i ne napuhne.

## Posluživanje:

Poslužite vruće.

## Savjet:

Začinite po ukusu.