



Zapiekanka z tuńczykiem i dynią

Autor: [najlepszewkuchni.pl](#)

Tuńczyk i dynia to niecodzienne połączenie, dlatego koniecznie musisz wypróbować ten przepis na zapiekankę. Jeśli lubisz tuńczyka, na pewno danie Tobie zasmakuje.

Danie: **Obiad,**

Osób: **6**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Przygotowanie

Krok 1

Nagrzewamy piekarnik do 190 stopni C.

Krok 2

Makaron gotujemy al dente w lekko osolonej wodzie. Dynię kroimy w kostkę i pieczemy 10 minut w temperaturze 190 stopni C.

Krok 3

Przygotowujemy sos: łączymy śmietankę Łaciatą ze startym żółtym serem. Doprawiamy solą, pieprzem i gałką muszkatołową. Aby uzyskać gładką konsystencję można podgrzać sos na małym ogniu.

Krok 4

W naczyniu żaroodpornym układamy makaron, kawałki dyni i tuńczyka. Całość zalewamy przygotowanym sosem. Następnie posypujemy wierzch startą mozzarellą.

Krok 5

Pieczemy około 20 minut.

Składniki:

- 300 g tuńczyka
- 400 g dyni
- sól i pieprz
- 1 łyżeczka oliwy
- 125 g mozzarelli
- 200 g makaronu penne
- Świeża natka pietruszki

Sos:

- 120 ml Śmietanki Łaciatej 18%
- 200 g sera żółtego
- sól i pieprz
- szczypta gałki muszkatołowej

Wskazówki

Przed podaniem posypujemy danie świeżą natką pietruszki.