



## Fileti tunjevine u panceti s pečenim povrćem

Svježe filete tune možete ispeći na tavi bez dodataka, ali probajte ih omotati ploškama pancete i iznenadit ćete se novim okusom. Tople filete poslužite s pečenim tikvicama i paprikom.

### Sastojci

#### Broj osoba: 4

- 800 g tunjevine (filet)
- 150 g pancete narezane na ploške
- 100 ml maslinova ulja
- 2 žličice [Vegete mediteran](#)
- papar
- 1 češanj češnjaka
- 500 g tikvica
- 300 g svježe crvene paprike
- sol



Vrijeme pripreme: 40 min

Energetska vrijednost: 748 kcal / 3127 kJ

Zahtjevnost:

### Priprema

1. Tunjevinu narežite na medaljone obložene pancetom.
2. Maslinovom ulju dodajte Vegetu mediteran, papar i protisnuti češnjak.
3. Tikvice i paprike narezane na ploške posolite pa ispecite na teflonskoj tavi premazanoj s malo pripremljenog ulja.
4. Na preostalom ulju ispecite pripremljene medaljone.

### Posluživanje

Tople medaljone od tune poslužite s pečenim povrćem i salatam.

### Savjet

Uz ovo povrće možete ispeći patlidžane i cherry rajčice.

### Moja bilješka

