

## ΤΟΝΟΣ ΜΕ ΣΦΟΛΙΑΤΑ

### ΥΛΙΚΑ

(ΓΙΑ 4 ΜΕΡΙΔΕΣ)

1/2 κιλό σφολιάτα

200γρ. τόνος

1 κ.σ. κρεμμύδι

100γρ. γραβιερα

1 κ.γλ. μουστάρδα

1 κ.σ. πιπέρι μαύρο χοντροτριμμενο

αλάτι,

1 κ.σ. μαϊντανό ψιλοκομμένο

1 αυγό

1 κ.σ. ελαιόλαδο

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Αχνίζετε το κρεμμύδι .Προσθέτετε το τόνο , το τυρί, το μαϊντανό, την μουστάρδα ,λίγο αλάτι το λάδι και ανακατεύεται .

Έπειτα στρώστε το μείγμα στο φύλλο.

Αλείψτε με το αυγό και τις δυο πλευρές του φύλλου και τυλίξτε ταυτόχρονα και από τις δυο πλευρές ώστε να σχηματιστούν 2 ρολά Στο τέλος κολλήστε επάνω στο ρολό πιπέρι.

Κόψτε το σε 12 κομμάτια. Βάλτε βούτυρο στο ταψί και ψήστε στο φούρνο 180 βαθμούς για 40 λεπτά περίπου.