

Fusilli s tuňákem a kapary

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 2

- Cherry rajčata 300 g
- Olivový olej 2 lžíce
- Sůl - dle chuti 2 špetka
- Česnek rozmělněný 2 stroužek
- Kapary, omyté 2 lžíce
- Rozmarýn 1 snítka
- Cukr 1 lžička
- Tuňák v oleji 2 plechovka
- Těstoviny fusilli , uvařené 400 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Rajčata zastříkněte olejem, osolte a 15 - 20 minut pečte v troubě předehřáté na 180°C. V pánvi rozpalte lžíci oleje, přidejte česnek, kapary a minutu opékejte. Přidejte rozmarýn, cukr, sůl a tuňáka a chvíli opékejte. Pak vmíchejte i uvařené těstoviny a pečená rajčata.