

Pasta Brunensis

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Tuňák 1 ks
- Těstoviny 1 ks
- Olej 1 ks
- Cibule 1 ks
- Olivy 1 ks
- Sterilovaná kukuřice 1 ks
- Tvrdý sýr 1 ks
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Řecko

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli oloupeme, nakrájíme nadrobno a osmahneme ji na oleji. Přidáme celou plechovku tuňáka a asi 5 - 10 minut opékáme. Přidáme sterilovanou kukuřici a dusíme.

Mezitím si uvaříme těstoviny podle vlastního výběru. Řídíme se pokyny uvedenými na obalu. Těstoviny scedíme.

Do těstovin zamícháme připravenou tuňákovou směs a nadrobno nakrájený tvrdý sýr. Doplníme o kousky oliv a dobře zamícháme. Nakonec osolíme podle naší chuti.