

Farfalle s tuňákem, olivami a kapary

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- těstovin farfalle (mašličky) 400 g
- Panenský olivový olej 6 lžíce
- Česnek, rozdrcený 2 stroužek
- Tuňák, szecený 400 g
- Vypeckovaných a rozpůlených černých oliv 80 g
- Propláchnutých kapar 2 lžíce
- Hladkolistá petrželka, nasekaná 1 hrst
- Sůl dle chuti 3 špetka
- Pepř dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Farfalle uvařte podle návodu na obalu. Pak je scedte tak, aby na dně hrnce zůstala trocha vody.
2. Vraťte těstoviny do hrnce, přidejte olivový olej a česnek a na mírném plameni minutu opatrně míchejte; farfalle do sebe krásně natáhnou všechny vůně a chutě. Pak už jen promíchejte se zbylými přísadami, podle chuti osolte a opepřete a podávejte.