

Tuňák s těstovinami a hráškem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Cibule, nakrájená 1 ks
- Anglická slanina 4 plátek
- Olivový olej 1 lžíce
- Těstoviny 300 g
- Krájených loupaných rajčat 400 g
- Mražený hrášek 150 g
- Tuňák, okapaný 200 g
- Sladká smetana 3 lžíce
- Sůl dle chuti 4 špetka
- Čerstvě mletý pepř 3 špetka
- Tabasco na dochucení dle chuti 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Ve větší silnostěnné pánvi opékejte na olivovém oleji cibuli a anglickou slaninu, dokud cibule nezměkne. Mezitím vařte těstoviny podle pokynů na obalu, aby zůstaly pevné na skus. K cibulce přidejte rajčata a prohřejte.

2. Tři minuty před tím, než se dovaří těstoviny, k nim přidejte hrášek. Slijte a zamíchejte spolu s tuňákem do rajčatové omáčky. Lehce přimíchejte smetanu, osolte, ochuťte trochou pepře a tabasca. Podávejte stylově v miskách.