

Těstoviny s tuňákovou omáčkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Panenský olivový olej 4 lžíce
- Petrželka 3 lžíce
- Česnek 2 stroužek
- Chilli paprička 1 ks
- Zázvor - kousek 1 ks
- Passata 450 ml
- Tuňák v olivovém oleji 400 g
- Těstoviny 400 g
- Sůl 4 špetka
- Pepř 3 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. V hrnci rozehejte olej. Vsypťe dvě lžíce petrželky, česnek, chilli papričku (zbavenou semínek a nasekanou najemno) a zázvor. Promíchejte a krátce osmahněte. Vlijte rajčatové pyré a ještě několik minut povařte. Přidejte kousky tuňáka, osolte a opepřete. Zmírněte plamen a omáčku nechte asi deset minut mírně probublávat.

2. Do osolené vroucí vody vložte těstoviny a povařte je podle návodu na obalu tak, aby zůstaly pevné na skus (obvykle to trvá kolem osmi minut; u čerstvých těstovin méně). Scedte a vraťte do hrnce.

3. Přelijte těstoviny omáčkou a promíchejte. Rozdělte do misek a posypte zbylou petrželkou.