

Zapečené těstoviny s tuňákem & rajčaty

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Suché těstoviny 300 g
- Olivový olej 1 lžíce
- Červená cibule 1 ks
- Sušená rajčata 50 g
- Nakládané papriky 100 g
- Bazalkové lístky 100 g
- Rajčata 750 g
- Tuňák 2 plechovka
- Citronová šťáva 60 ml
- **Na posypku**
- Čerstvá strouhanka 200 g
- Máslo 100 g
- Hladkolistá petrželka 2 hrst
- Kůra z citronu 1 lžíce
- Česnek 2 stroužek
- Sůl 4 špetka
- Pepř 4 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1 Troubu rozehřejte na 200 °C. Těstoviny uvařte podle návodu na obalu ve vroucí osolené vodě. Pak pořádně slijte a odložte stranou.

2 V nepřilnavé pánvi rozehřejte na vyšším plameni olej a opečte na něm doměkka cibuli; stačí asi 3 minuty. Pak snižte plamen a do pánve přidejte sušená rajčata, nakládané papriky a bazalku a minutu míchejte. Přisypte rajčata nakrájená na kostičky, směs přiveďte k varu a 10 minut ji pod pokličkou nechte na mírném ohni probublávat.

3 Pánev sejměte z ohně a její obsah promíchejte s těstovinami, tuňákem a citronovou šťávou. Směs rozprostřete do mělčí nádoby vhodné k zapékání o objemu přibližně 2,5 l.

4 Suroviny na posypku zpracujte v robotu a osolte a opepřete podle chuti. Směsí posyp te těstoviny a 10–15 minut je zapékejte, aby strouhanka zezlátla a byla křupavá.