

Penne s tuňákem a paprikou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 2

- Olej 2 lžíce
- Jarní cibulka 1 ks
- Žlutá paprika 125 g
- Červená paprika 125 g
- Rajčata 200 g
- Chilli 1 špetka
- Sůl 4 špetka
- Tuňák 150 g
- Těstoviny penne 320 g
- Bazalka 1 hrst
- Olej 2 lžíce
- Jarní cibulka 1 ks
- Žlutá paprika 125 g
- Červená paprika 125 g
- Rajčata 200 g
- Chilli 1 špetka
- Sůl 4 špetka
- Tuňák 150 g
- Těstoviny penne 320 g
- Bazalka 1 hrst

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Na 2 lžících oleje zpěňte nasekanou jarní cibulku, přihodte proužky žlutých a červených paprik (celkem 350 g) a opékejte 3 minuty. Přidejte 200 g rajčat, na kostky, špetku chilli, sůl a vařte 20 minut. Smíchejte se 150 g tuňáka z konzervy, s uvařenými penne a bazalkou.