

Těstoviny s tuňákem a kapary

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- petrželová nať 0.5 svazek
- těstoviny 300 g
- parmazán 50 g
- suché bílé víno 100 ml
- černé olivy 2 lžíce
- olivový olej 2 lžíce
- kapary 2 lžíce
- tuňák v oleji 1 plechovka
- česnek 2 stroužek
- sůl 2 špetka
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Petržel nasekáme na jemno, stroužky česneku oloupeme a prolisujeme, větší kapary a olivy překrájíme
2. Ve vroucí osolené vodě těstoviny uvaříme na skus, hotové těstoviny slijeme a asi 100 ml tekutiny odložíme stranou
3. Na pánvi na rozehřátém oleji krátce orestujeme česnek, pak přidáme slitou konzervu tuňáka, promícháme a asi minutu společně prohřejeme

4. Přilijeme víno, přidáme kapary a olivy, polovinu petržele a vaříme na mírném plameni 2 minuty
5. V hrnci promícháme uvařené těstoviny, tuňáka s kapary, vodou s těstovin, zakryjeme pokličkou a necháme minutu odpočinout
6. Jednotlivé porce podáváme ochucené čerstvým mletým pepřem, zbylou petrželí a strouhaným parmazánem.