

Farfalle s tuňákem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

- Těstoviny - Farfalle (mašličky) 300 g
- Konzerva tuňáka ve vlastní šťávě 2 ks
- Malá konzerva kukuřice 1 ks
- Červená paprika 1 ks
- Zelená paprika 1 ks
- Rajče střední velikosti 2 ks
- Červená cibule střední velikosti 1 ks
- Vajíčka uvařená natvrdo 2 ks
- Majonéza Hellmans 100 g
- Svazeček pažitky 1 ks
- Citrón 1 ks
- Knorr Aromat 1 lžíce
- Čerstvě namletý pepř 1 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Itálie

Postup:

1. Uvařte těstoviny al dente s přidáním Knorr Aromat. Zchladte a přesypte do misky.
2. Nechte okapat nálev z tuňáka a z kukuřice a obojí přidejte k těstovinám.
3. Papriky a rajčata nakrájejte na kostičky, vajíčka uvařená natvrdo rozdrobte na malé kousky, cibuli pokrájejte nadrobno, pažitku nasekejte a vše přijďte do misky.
4. připravenou směs smíchejte s majonézou, dle chuti přijďte pepř, citronovou šťávou a servírujte.