

Rýžové nudle s tuňákem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kousky tuňáka v oleji 2 plechovka
- rýžové nudle 400 g
- větší cibule 1 ks
- černé olivy 1 plechovka
- polosuché víno 300 ml
- oregano 1 ks
- bazalka 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Tuňáka necháme okapat, trochu oleje si ponecháme stranou. Cibuli oloupeme, nakrájíme na plátky a zpěníme na odloženém oleji z tuňáka. Když cibule trochu zezlátne, přidáme tuňáka a pár minut opékáme.

Mezitím si uvaříme těstoviny podle návodu. Cibuli s tuňákem zalijeme vínem, přidáme rozpůlené olivy, dochutíme oreganem a bazalkou a necháme chvíli probublat. Servírujeme s hotovými rýžovými nudlemi.