

Teplý těstovinový salát s tuňákem a brokolicí

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- mražená brokolice 500 g
- sůl podle potřeby 1 ks
- rajčatové ochucené těstoviny 800 g
- tuňák ve vlastní šťávě 1 plechovka
- trocha olivového oleje 1 ks
- parmazán na posypání 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brokolici krátce uvaříme v osolené vodě. Scedíme a necháme okapat. Těstoviny uvaříme v dostatečném množství vroucí osolené vody na skus. Zcedíme a smícháme s brokolicí.

Tuňáka vyjmeme z konzervy a přidáme k těstovinám. Osolíme, pokapeme olivovým olejem a posypeme parmazánem. Ihned podáváme.