

Penne s pečenými rajčaty a tuňákem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Cherry rajčata na větvičce 300 g
- Těstoviny penne 400 g
- Olivový olej 1 lžíce
- Česnek, rozmělněný 1 stroužek
- Tuňák v olivovém oleji 2 kelímek
- Černé olivy 120 g
- Balzamikový ocet 60 ml
- Bazalkové listy 2 hrst
- Rukola 150 g
- Sůl, pepř - dle chuti 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Troubu předehřejte na 200°C. Větvičku či vícero větviček cherry rajčat dejte na plech vyložený pečícím papírem, zastříknete je olejem a dejte na 6-8 minut do trouby, aby rajčata změkla. Těstoviny uvařte ve vroucí osolené vodě podle návodu na obalu tak, aby byly al dente neboli na skus. Mezitím rozpalte olej na středním plameni, přidejte česnek a minutu opékejte doměkka. Poté přidejte okapaného tuňáka, olivy, ocet a nakonec vmíchejte i těstoviny a chvíli opékejte. Sejměte z ohně, přidejte bazalku, rukolu a podle chuti osolte a opepřete. Rozdělte na porce, navrch dejte cherry rajčata a podávejte.

