

Špagety s tuňákem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: ajik26



Suroviny

Porce: 4

- špagety 500 g
- olivový olej 2 lžíce
- Posekaná petrželová nať 2 lžíce
- tuňák z plechovky 250 g
- cibule 2 ks
- voda 600 ml
- Knorr Bujón Zeleninový 0.5 kostka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Ve velkém hrnci přiveďte k varu osolenou vodu a uvařte těstoviny al dente.

Cibuli nakrájejte na kolečka. Opečte ji na pánvi na olivovém oleji cca 5 minut. Nechte okapat tuňáka a nakrájejte jej na kousky.

Vlijte vodu, přidejte půlku kostky Knorr Bujón Zeleninový, zamíchejte a vařte ještě 5 minut, dokud cibule nebude měkká.

Přidejte nakrájeného tuňáka, zamíchejte a duste, dokud omáčka nebude hustá.

Omáčku a petrželovou nať přidejte k těstovinám, zamíchejte.

Servírujte ozdobené větvičkami petrželové natě.

Poznámka:

Dobrou chuť :)