

Těstoviny s tuňákovými koulemi

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Špagety 400 g
- Slunečnicový olej 2 lžíce
- Tuňák v oleji 2 plechovka
- Čerstvá strouhanka 70 g
- Kopr, mražený 1 lžíce
- Sekaná pažitka 1 lžíce
- Mandle 40 g
- Jemně strouhaná citron. kůra 1 lžíce
- Vejce 1 ks
- Bazalkové pesto 3 lžíce
- Smetana 180 ml
- Parmazán k servírování 1 hrst
- Sůl, dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Špagety uvařte ve vroucí osolené vodě podle návodu na obalu tak, aby byly al dente. Scedte je, mírně pokapejte olejem a udržujte teplé. Tuňáka vyklopte z konzervy, nechte okapat, dejte do mísy, přidejte strouhanku, kopr, pažitku, jemně nasekané mandle, citronovou kůru i vejce a dobře promíchejte - prohněťte rukama do kompaktní hmoty. Z ní udělejte kuličky velikosti menšího

golfového míčku.

2. V široké pánvi rozpalte olej a tuňákové kuličky na něm ze všech stran dvě až tři minuty opékejte dozlatova. Pak do pánve přidejte špagety, pesto, smetanu a opatrně promíchejte.

Podávejte posypané parmazánem.