

# Těstoviny s tuňákem a sýrem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: **Bmilinka1991**



## Suroviny

**Porce:** 4

- Těstoviny penne 400 g
- Sůl 4 špetka
- Tuňák 200 g
- Bazalkové pesto 190 g
- Strouhaný sýr 100 g
- Třešňová rajčata 250 g

**Doba přípravy:** 40 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

1 Těstoviny dejte vařit podle návodu. Mezitím vyklopte tuňáka do mísy a přidejte pesto. Zpracujte vařečkou. Vmíchejte třetinu sýra a všechna rajčata. Zahřejte gril na vysokou teplotu.

2 Těstoviny slijte a smíchejte se směsí v míse. Pak vše vsypte do mělké zapékačkové nádoby a posypte zbývajícím sýrem. Nádobu dejte pod gril a 3-4 minuty zapékejte, aby se sýr tak tak roztekl. Podávejte nejlépe se zeleným salátem.