

Těstoviny s tuňákem a rajčatovou omáčkou

Ondřej Sovják

Ingredience: 2 bohaté porce

- Těstoviny 500g
- Tuňák v oleji 150-200g
- Cibule 2 kusy
- Česnek 2 stroužky
- Rajčata 5 kusů
- Plátek másla
- Olej
- Sůl, pepř, koření
- Sýr k posypání

Postup:

Cibuli nakrájejte na kostičky a dohněda orestujte. S olejem šetřete, pro nejlepší výsledek použijte nepřilnavou pánev a malé množství oleje (více jej doplníte společně s

tuňákem). Rajčata nakrájejte na kousky či tenké plátky a přidejte na pánev; restujte, dokud nevytvoří omáčku. Pro zjemnění přidejte kousek másla, dochuťte vymačkaným česnekem, kořením, solí či pepřem podle osobních preferencí. Jakmile má obsah pánve konzistenci omáčky, přidejte tuňáka. Pokud chcete docílit lehčího pocitu při konzumaci, slijte z něj nejprve olej.

Ve vedlejší hrnci uvařte těstoviny dle návodu na obalu, nezapomeňte lehce osolit. Servírujte, můžete dozdobit sypaným sýrem či čerstvou bazalkou.

Dobrou chuť!

Volně upraveno dle <http://www.recepty.cz/recept/smetanova-pasta-testoviny-s-rajcaty-asunkou-150093>

