

Svěží těstovinový mix s tuňákem

Monika Maťovčíková

Ingrediencie:

- 2 malé cukety
- 500 ml rajčatového protlaku
- 1 mozarella
- 150g konzervovaného tuňáka v olivovém oleji
- Granulovaný česnek, sůl, koření, olej



Postup:

Cukety umyjeme a nakrájíme na kostky, potom je na malém množství oleje zprudka orestujeme na pánvi do zlatova. Mírně podlejeme vodou, dusíme asi 5 minut a přelijeme do hrnce. Následně přidáme rajčatový protlak, koření a česnek. Chvilí povaříme. Na pánvi mírně opečeme kousky tuňáka a přidáme ke směsi. Už jen zlehka promícháme. Zvláště si v osolené vodě uvaříme těstoviny podle vlastního vkusu (mohou být i různé druhy).

Naservírujeme na talíř a navrch přidáme na kostky nakrájenou mozarellu.

Dobrou chuť 😊