

Těstoviny s tuňákem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: [kuchtik.honza](#)



Suroviny

Porce: 4

- Těstoviny 500 g
- Paprika červená 1 ks
- Paprika zelená 1 ks
- Vejce - vařené 1 ks
- Tuňák ve vlastní šťávě 1 plechovka
- Olej 1 lžíce
- Sůl 1 špetka
- **Dresink:**
- Majonéza 3 lžíce
- Cukr 1 lžička
- Plnotučná hořčice 2 lžička
- Kečup 2 lžička

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Uvaříme vejce a připravíme si dresink: smícháme všechny ingredience a necháme v chladu uležet (dle chuti můžeme pokapat citronem nebo naopak přisladit).

Papriky nakrájíme na kostičky a vmícháme je do uvařených těstovin. Porce rozdělíme na talíře,

doprostřed dáme vždy trochu tuňáka, dresink a ozdobíme vejcem nakrájeným nadrobno a zbylou zeleninou.