

Těstoviny s tuňákem, chilli a olivami

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: **Bmilinka1991**



Suroviny

Porce: 4

- Panenský olivový olej 4 lžíce
- Česnek, na plátky 2 stroužek
- Chilli paprička, zbavená semínek a nakrájená na plátky 1 ks
- Krájených rajčat 400 g
- Zelených oliv, rozpůlených 1 hrst
- Tuňák v oleji 160 g
- Mořská sůl dle chuti 3 špetka
- Kulatých rajčat na větvičce 240 g
- Špaget 400 g
- Rukola 1 hrst

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1 Troubu předehřejte na 220 °C. V pánvi na 3 lžících olivového oleje zpěňte česnek a chilli. Přidejte krájená rajčata z konzervy a olivy a vařte 20 minut do zhoustnutí. Pět minut před dokončením vmíchejte tuňáka a osolte.

2 Do pekáčku rozložte čerstvá rajčátka, pokapejte je lžící oleje a pečte 10–15 minut, až popraskají.

3 Špagety uvařte ve vroucí osolené vodě podle návodu na obalu a scedte. Promíchejte s omáčkou z

pánve, polovinou pokrájené rukoly a nakonec ozdobte zbývající rukolou a rozpečenými rajčátky.