

Těstoviny s omáčkou s tuňákem a rajčaty

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: **Bmilinka1991**



Suroviny

Porce: 4

- Olivový olej 2 lžíce
- Cibule 1 ks
- Česnek 2 ks
- Konzervovaná krájená rajčata 400 g
- Práškové chilli 1.2 lžička
- Cukr 1 lžička
- Těstoviny 500 g
- Tuňák bez nálevu 100 g
- Bazalka - listy 1 hrst
- Sůl 4 špetka
- Pepř 3 špetka

Doba přípravy: 65 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Ve velké pánvi nebo v hrnci rozpalte olej. Vhodte na něj cibuli a několik minut ji smažte. Pak přimíchejte česnek, rajčata, chilli a cukr. Osolte, opepřete a přiveďte k varu. Všechno důkladně promíchejte a poté nechte pět minut mírně vařit.

2. Mezitím přiveďte ve velkém hrnci k varu osolenou vodu. Vložte do ní těstoviny a uvařte je podle pokynů na obalu. Tuňáka rozdělte na kousky, přidejte do omáčky a prohřejte.

3. Těstoviny sceďte, přidejte k omáčce a přimíchejte lístky bazalky, pokud máte. Dobře opepřete a podávejte.