

# Kořeněné těstoviny s tuňákem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: **Bmilinka1991**



## Suroviny

**Porce:** 4

- Tuňák ve vlastní šťávě 2 plechovka
- Jarní cibulka 2 ks
- Vejce 1 ks
- Rostlinný olej 1 lžíce
- Rajčatová omáčka 350 g
- Rukola 50 g
- Špagety 400 g
- Sůl 4 špetka
- Pepř 3 špetka

**Doba přípravy:** 25 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

1 Tuňáka slijte a pak z něj důkladně vymačkejte přebytečnou vodu. V misce ho smíchejte s jarními cibulkami a vejcem. Rukama vytvarujte zhruba dvanáct koulí o velikosti vlašského ořechu.

2 Ve velké nepřilnavé pánvi zahřejte olej, vložte tuňákové koule a pět až deset minut je opékejte, aby byly ze všech stran dozlatova. Přelijte ostrou rajčatovou omáčkou nebo rajčatovou omáčkou smíchanou s očištěnou a nakrájenou chilli papričkou a pět minut prohřívejte. Pokud je omáčka příliš hustá, zředte ji trochou vařící vody.

3 Mezitím uvařte těstoviny podle návodu na obalu a slijte je. Vmíchejte je do omáčky spolu s většinou rukoly. Rozdělte do misek a ozdobte zbývající rukolou.