

Tuňákové těstoviny se sýrem a pestem

Počet porcí: 3

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Těstoviny uvaříme v osolené vodě a scedíme je. K těstovinám přidáme pesto, promícháme, pak tuňáka, nakrájenou papriku, rozpůlená cherry rajčátka, část nastrouhaného sýra. Směs opatrně zamícháme, vložíme do zapékací misky, zakapeme smetanou, posypeme zbytkem sýra a zapékáme v horké troubě, než se sýr rozteče.

Ingredience

- **Paprika červená** - 80 g
- **Rajčata** - 250 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Blaťácké zlato 120 g** - 120 g
- **Kukuřičné těstoviny 500 g Sam Mills - Vřetena** - 350 g
- **Tuňák ve vlastní šťávě 80 g SUN & SEA** - 80 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 3 g
- **Krajanka smetana ke šlehání 250 ml** - 150 g
- **Tesco Free From Pesto z bazalky, kešu ořechů a tofu 190 g** - 40 g

