

Těstoviny s tuňákovou omáčkou s rajčaty

Počet porcí: 5

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Těstoviny uvaříme v osolené vodě podle návodu. Zatímco se vaří, připravíme si omáčku. Rajčata omyjeme a zalijeme vařící vodou. Necháme odstát pár minut, pak scedíme, oloupeme slupku a nakrájíme na malé kousky. Na rozpáleném olivovém oleji orestujeme na drobno nakrájený česnek (4 velké stroužky), přidáme rajčata a promícháme. Restujeme pár minut a pak přidáme loupaná rajčata z konzervy a tuňáka. Vše necháme spolu převařit, nakonec osolíme, opepříme a dochutíme oreganem. Podáváme posypané parmazánem.

Ingredience

- **Rajčata** - 250 g
- **Česnek** - 4 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 4 g
- **Olivový olej** - 20 g
- **Parmazán 100 g** - 80 g
- **Tuňák ve vlastní šťávě 80 g SUN & SEA** - 160 g
- **Oregano 10 g** - 2 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **PROCEL® - těstoviny bez lepku 250 g** - 500 g
- **Podravka rajčata krájená loupaná 400 g** - 200 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

