

Špagety se slávkami a tuňákem

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 15 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Tagliatelle nebo špagety uvaříme v osolené vodě podle návodu na obalu. Během vaření těstovin osmahneme pórek na olivovém oleji (2 lžíce). Přidáme šťávu ze slávek a smetanu. Povaříme 5 minut. Přidáme těstoviny, tuňáka a vaříme, ještě minutu. Před podáváním přidáme slávky.

Ingredience

- **Pórek** - 200 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 3 g
- **Olivový olej** - 20 g
- **Mušle v oleji 200 g** - 115 g
- **Tuňák ve vlastní šťávě 80 g SUN & SEA** - 160 g
- **Kukuřičné těstoviny Sam Mills - Špagety 500 g** - 400 g
- **Milkin smetana ke šlehání 33% 250 ml** - 200 g

