

Těstoviny s kousky tuňáka a zeleninou

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Připravíme si omáčku. Cibuli nakrájenou na půlkolečka i papriku na tenké proužky restujeme v pánvi na olivovém oleji asi 5 minut, než zelenina krásně zezlátne a lehce změkne. Pak přidáme rajčatový protlak a opět chvíli restujeme. Cuketu omyjeme, neloupeme, jen, je-li příliš velká, vykrájíme zevnitř semínka. Poté ji nakrájíme na malé kostičky a přidáme na pánev k zelenině. Nakonec do omáčky dodáme tuňáka, aby se prohřál, jednu naběračku vody z těstovin, dochutíme solí, pepřem a čerstvou bazalkou nasekanou na větší kousky. Nakonec uvařené těstoviny smícháme s omáčkou.

Ingredience

- **Cibule volná** - 80 g
- **Cuketa** - 400 g
- **Paprika červená** - 120 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Olivový olej** - 30 g
- **Tuňák ve vlastní šťávě 80 g SUN & SEA** - 200 g
- **Bazalka 10 g** - 4 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 1 g
- **PROCEL® - těstoviny bez lepku 250 g** - 800 g
- **Podravka rajčatový protlak v tubě 120 g** - 60 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

