

Špagety s tuňákem

Ingredience:

400 g sterilovaná rajčata

160 g tuňák steak ve vlastní šťávě nebo v oleji (1 konzerva)

4 stroužky česneku

1 balení špaget ze semolinové mouky

sůl dle chuti

3 špetky tymiánu

1 kávová lžička cukru (není nutné)

1 lžíce olivového oleje

10 g másla

Postup přípravy

Na pánvi rozežřejeme olej s máslem a přidáme nadrobno nakrájený česnek. Mírně osmahneme, poté přidáme rajčata, tymián, cukr a špetku soli. Necháme probublávat na pánvi a občas promícháme. Mezitím dáme vařit vodu a dle návodu připravíme špagety na skus. Dvě minuty před dovařením špaget přidáme do pánve s rajčaty okapaného tuňáka a necháme 2 minuty povařit, dle potřeby dosolíme. Scedíme špagety, vrátíme je do hrnce a hned k nim přilijeme hotovou omáčku a promícháme. Ihned podáváme.

