

## RŮŽOVÉ TĚSTOVINY S TUŇÁKEM

ALICE PRO GRAN MORAVIA



© Alice pro Gran Moravia

### Suroviny

**320 g těstovin „fusilli“**

**200 g tuňáka**

3 rajčata

cibulky naložené v octě

nakládané okurky nakrájené na

plátky

omáčka tabasco

majonéza

kečup

**rajčatový koncentrát**

mletá hořčice

**extra panenský olivový olej**

**Pokud máte doma trochu čerstvých žampionů a italskou pancettu, tak si můžete připravit vynikající oběd nebo večeři. Nejvíce se k omáčce hodí krátké těstoviny. Recept pro 2-3 osoby.**

### Příprava:

Na olivovém oleji (cca 3 lžíce) osmahněte pancettu a očištěné houby nakrájené na menší kousky. Přidejte chilli papričku, trochu osolte a opepřete. Potom přidejte rajčatový protlak, čerstvou bazalku a nechte omáčku bublat tak 30 min. Dejte vařit vodu na těstoviny, osolte jí, do vroucí vody dejte vařit těstoviny. Těstoviny „al dente“ zcedte a smíchejte s vaší omáčkou. Nakonec podávejte posypané sýrem Gran Moravia.



PRVNÍ CHODY



TĚSTOVINY



PŘÍPRAVA



VAŘENÍ



NÍZKÁ OBTÍŽNOST