



JERNEJ KITCHEN

TESTENINE S TUNO

Uporabite svoje najljubše testenine in ustvarite ta hiter, lahek in polnovreden obrok.

ZA 2 OSEBI
PRIPRAVA: 20 MINUT

TESTENINE S TUNO

- 1 večja čebula
- 2 žlici olivnega olja
- 3 inčuni, vloženi v olivno olje
- 1 paprika, manjša
- 3 paradižniki, srednje veliki
- 1 bučka, manjša
- 2 žlički kaper, manjših
- 1 strok česna
- 2 pesti bazilike, sveže
- 150 g tune, konzervirane v vodi
- 6 žlic paradižnikove omake ("mezge")
- 3 žlice kisle smetane
- 160 g testenin, poljubnih

TOOLS AND EQUIPEMENT

- kuhinjski nož
- rezalna deska
- kozica
- pot
- kuhalnica

PRIPRAVA

Čebulo olupimo in drobno sesekljamo. Na šibek ogenj pristavimo ponev in jo segrejemo. Dodamo olivno olje, čebulo, inčune in na drobne kocke narezano papriko. Pražimo 10 minut, da se zelenjava zmežča. Pristavimo soljeno vodo za testenine, ko zavre dodamo testenine in jih skuhamo po navodilih iz embalaže.

ZELENJAVA

Na manjše kocke narežemo bučko in paradižnik. Paradižnik dodamo k zelenjavi in nekoliko povečamo ogenj. Dodamo kape in drobno sesekljan česen, pražimo 2 minuti. Dodamo bučke in pest bazilike. Pražimo 2 minuti. Testenine odcedimo in prihranimo 50 ml vode, v kateri smo jih kuhali. K zelenjavi dodamo tuno. Dobro premešamo ter dodamo paradižnikovo omako. Solimo in popramo po okusu.

POSTREŽEMO

K zelenjavi in tuni dodamo testenine in prihranjeno vodo. Dobro premešamo in odstavimo z ognja. Dodamo kislo smetano in znova dobro premešamo. Začinimo po okusu s soljo in poprom ter posujemo s svežo baziliko.