



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 narežemo. Na nizek ogenj pristavimo ponev in jo segrejemo. Dodamo olivno olje, čebulo, inčune in papriko, ki smo jo prav tako narezali na drobne kocke. Pražimo 10 minut na nizki temperaturi, tako da se zelenjava zmežča. Pristavimo soljeno vodo za testenine, ko zavre dodamo testenine in jih skuhamo po navodilih na embalaži.

ZELENJAVA

Na manjše kocke narežemo tudi bučko in paradižnik. Paradižnik dodamo k zelenjavi in nekoliko povišamo ogenj. Dodamo kapre in drobno nasekljan česen, pražimo 2 minuti. Dodamo koščke bučke in pest bazilike. Pražimo 2 minuti. Testenine odcedimo, vendar shranimo 50ml vode, v kateri smo jih kuhali. Dodamo koške tunine. Dobro premešamo ter dodamo paradižnikovo olje, solimo in popramo po okusu.

POSTREŽEMO

Znižamo temperaturo, dodamo testenine in shranjeno vodo. Dobro premešamo in odstavimo z ognja. Dodamo kislo smetano in znova dobro premešamo. Dodatno posolimo in popramo v kolikor je potrebno in dodamo sveže liste bazilike. Serviramo.