Fusilli s tuňákem

Kategorie: Těstoviny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

60 g máslo
petrželka
300 ml smetana
sůl a pepř
4 lžíce citronová šťáva
1 lžíce citronová kůra nastrouhaná
0,5 lžičky výtažek z ančovičky
200 g okapaný tuňák v olivovém oleji
hobliny citronové kůry
400 g těstoviny fusilli

Postup

Ve velkém hrnci přivedeme k varu mírně osolenou vodu. Na pánvi rozehřejeme máslo, vmícháme do něj smetanu ke šlehání a citronovou šťávu a za stálého míchání vaříme asi 2 minuty. Do omáčky vmícháme citronovou kůru a výtažek z ančoviček (sardelí). Do vroucí vody vložíme těstoviny fusilli a vaříme je 10-20 minut nebo podle návodu na obalu. Důkladně je scedíme. Těstoviny přelijeme omáčkou a promícháme. Tuňáka rozebereme na kousky a opatrně promícháme s těstovinami tak, aby kousky rybího masa zůstaly pohromadě. Pokrm podle chuti osolíme a opepříme, upravíme na mísu, ozdobíme nakrájenou petrželkou a hoblinkami citronové kůry a ihned podáváme.