

Čundr špagety pro Monču

Kategorie: Těstoviny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: labuznik.com

Suroviny

500 g špaget

100 g tuňáka v oleji

4 rajčata

2 stroužky česneku

0,5 svazku petrželky

0,5 citronu, - kůra z

4 polévkové lžíce olivového oleje

sůl

mletý pepř

Postup

Špagety uvaříme ve větším množství osolené vody ``al dente`` a scedíme. Rajčata nakrájíme na menší kousky, česnek oloupeme a utřeme se solí. Zelenou petrželku opláchneme a nasekáme nadrobno. Na oleji usmažíme na větší pánvi česnek, přidáme tuňáka i s olejem, rajčata a špetku pepře.

Na mírném ohni smažíme 10 minut. Přidáme uvařené špagety a ponecháme ještě 4 minuty na teple a pečlivě zamícháme. Podáváme posypané posekanou petrželkou a nastrouhanou citronovou kůrou.

Původní kuchyní tohoto receptu je Česká republika