

## *Pasta sa tunjevinom*



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** paste
- **2 dl** belog vina
- **5** cesljabelog luka
- **2 konzervetunjevine**
- **1 konzervasardine** (bez kostiju)
- **1 kg** paradajz sosa
- **50 g** maslina
- **50 g** kaper
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **po ukusu** sušeni bazilikum
- **po ukusu** razni zacini
- **po ukusu** maslinovo ulje

### **Priprema**

Staviti pastu da se kuva. Ja obicno koristi pastu za špagete. Na srednu vatru sipati maslinovo ulje i sitno seckan beli luk. Dodati konzervu sardine i malo ih izdinstati. Dodati belog vina i kuvati, dok alkohol ne ispari i dobiti finu srednje gustu smesu. Dodati tunjevinu, paradajz sos, masline, kaper sušeni bazilikum i zaciniti. To sve kuvati na niskoj temperaturi još nekih 10-15 minuta. Prijatno!

### **Savet**

Uz ovu pastu najbolje piti hladno belo vino.