

Testenina sa tunom



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je (za 1 porciju):

- **1 mala kesica** testenine (130 g)
- **1 mala konzerva** tune

Za paradajz sos:

- **2 šolje** paradajza iz flaše
- **1/2 kašičice** origane
- **1/2 kašičice** peršuna
- **malobibera**
- **malo** sode bikarbone
- **malobosiljka**

Priprema

Sos: Paradajz iz flaše koji stavljamo za zimu, staviti u šerpicu da se ukuva. Treba otprilike polovinu ukuvati ako je rei, može i manje. Pri kraju kuvanja dodati zacine i na kraju sodu. Kada dodate sodu mešajte, jer ce se stvoriti pena.

Tunu ocediti od ulja.

Testeninu skuvati u posoljenoj vodi i ocediti. Staviti u posudu za serviranje. Dodati malo oceenu tunu i sos.

Ja sam iskoristila malu kesicu spiralnih makarona, ali stalno pravim i sa špagetama i jako je lepo i ukusno. Možete iskoristiti bilo koju testeninu koju volite. Sos možete zameniti kecapom, mada je meni ovako sa domaćim sosom lepše i ukusnije.

Savet

Poslužiti toplo :) Prijatno :)