

Testenina sa tunom i graškom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **450 g** pavlake
- **100 g** majoneza
- **2 kašičice** senfa
- **2 kašičice** seckanog svežeg peršunovog lista
- **1/2 kašičice** soli
- **1/4 kašičice** bibera
- **oko 350 g** rezanaca po izboru
- **250 g** šampinjona
- **100-150 g** smrznutog graška
- **350 g** tune u vodi iz konzerve
- **50-100 g** švajcarskog ili sira po izboru

Priprema

Zagrejati rernu na 180 stepeni. Namazati tepsiju margarinom ili puterom.

Skuvati rezance po uputstvu sa kesice i dobro ocediti.

Promešati zajedno pavlaku, majonez, senf, peršun, so, biber u vecoj ciniji. Dodati skuvane rezance, pecurke, grašak i tunu. Pažljivo promešati dok se sastojci ne sjedine.

Prebaciti tuna mešavinu u pripremljenu tepsiju ili pleh. Od gore posuti sa sirom.

Peci dok površina ne bude zlatne boje oko 30 minuta.

Savet