

Taljatele sa tunom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testeninu:

- **2 konzervetunjevine**
- **1 dl** kisele pavlake
- **1 glavica** crnog luka
- **1 kašičica** soli
- **500 g** paradajza
- **1 cen** belog luka
- **1 pakovan** jetortelina
- **1 kašika** seckanog peršuna

Priprema

Sitno iseckati crni luk, a beli luk izgnjeciti. Na zagrejanom ulju od tunjevine upržiti crni i beli luk, dodati tunjevinu i sitno iseckani paradajz. Posoliti, promešati i pržiti dvadesetak minuta. Dodati pavlaku pržiti još par minuta pa skloniti sa vatre. Skuvanu testeninu preliteri sosom pa posuti peršunom.

Savet