

## ***Tuna pasta***



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **200 g** testenine
- **1** glavica crnog ili ljubicastog luka
- **po potrebi** ulje
- **1** kašičica soli
- **1 konzerva** tunjevine

### **Priprema**

Obariti testeninu u posoljenoj i pouljenoj vodi, procediti je, isprati hladnom vodom i ostaviti sa strane.

Tunjevinu ocediti i na tom ulju dinstati sitno seckan luk oko 5 minuta.

Zatim dodati tunjevinu i dinstati još 2-3 minuta.

Na tanjir servirati testeninu, preliter tunjevinom, dekorisati po želji i odmah poslužiti.

### **Savet**