

## **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 kašicice** origane
- **1/2 kašicice** peršuna
- **malobibera**
- **malo** sode bikarbonate
- **malobosiljka**

### **Priprema**

Sos: Paradajz iz flaše koji stavljamo za zimu, staviti u šepbicu 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 domacim sosom lepše i ukusnije.

### **Savet**

Poslužiti toplo :) Prijatno :)