Posna testenina sa tunjevinom

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**testenine
- **500 ml**pasiranog paradajza sa ukusom bosiljka i origana
- **2 pune kašike**paradajz pirea
- **1 kašika**šecera
- **2 srednje glavice**crnog luka
- **4 cena**belog luka
- **1 kašicica**bibera (sveže mlevenog)
- **2 kašicice**suvog biljnog zacina
- **1 kašicica**kurkume
- **1 kašicica**karija
- **2 konzerve (od po 160 g)**tunjevine u komadicima
- sveži maticnjak
- sveži ruzmarin
- sveži bosiljak
- maslinovo ulje

Priprema

Crni i beli luk iseckati i staviti na, zagrejano, maslinovo ulje, da se dinsta. Kada luk omekša sipati pasirani paradajz, paradajz pire (do vrha pune kašike) i šecer. Posuti sa biberom, biozacinom, karijem i kurkumom. Dinstati kratko, da se sos, malo, zgusne.

Pri kraju kuvanja sosa ubaciti sitno iseceno zacinsko bilje, promešati i kuvati još 2-3 minuta, na veoma tihoj vatri. Probati, ako treba, dosoliti i skloniti sa vatre.

Testeninu skuvati prema uputstvu sa pakovanje. Skuvanu testeninu proceditі i staviti u dublju posudu. Preko testenine sipati sos i dobro promešati.

Tunjevinu isceditі od ulja i, viljuškom, razdvojiti komadice. U testeninu ubaciti tunjevinu, promešati i poslužiti.

Savet