

## Testenina s tunjevinom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **300 g** testenine
- **300 g** oljuštenog paradajza
- **2 kutije** komadica tunjevine
- **1 cen** belog luka
- **po potrebi** maslinovo ulje
- **po potrebi** so
- **po potrebi** biber
- **po potrebi** seckani peršunov list
- **po potrebi** bosiljak
- **po potrebi** origano
- **1 mala** ljuta papricica

### Priprema

Skuvati testeninu u dosta slane vode. U tiganj staviti na ulje beli luk i nasecenu papricicu i zagrevati, cim se ulje zagreje dodati oljušteni i viljuškom zgnjeceni paradajz. Posoliti po ukusu i kuvati dok ne ispari tecnost (od 5-10 min). Dodati oceene komadice tunjevine, malo origana i bosiljka, seckani peršunov list i kratko prodinstati sve zajedno. Procediti testeninu i pomešati sa sosom.

### Savet