Špageti sa tunjevinom

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavica**crnog luka
- **2**paprike
- **1**paradajz
- **1**tikvica
- **2 cena**cešnjaka
- **250 ml**passate
- **malo**mljevenog cilija
- **po ukusu**so, biber, mješavina zacina
- **malo**origana
- **2 konzerve**tunjevine
- **malo**ulja
- špageti

Priprema

Na ulju propržiti sitno sjeckan luk. Kada postane staklast, dodati sitno rezane paprike. Kratko propržiti, pa dodati i oguljenu i rezanu tikvicu. Zaciniti, po ukusu (so, biber, mješavina zacina). Sipati malo vode, pa krcati 5 minuta. Dodati i oljušten, narezan paradajz, protisnut cenjak. Dinstati još 5 minuta, pa dodati passatu, origano i cili. Krckati par minuta.

Dodati i tunjevinu, sve sjediniti, pa sipati preko kuhanih špageta.

Savet