

## ***Pasta sa tunjevinom***



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 konzervatunjevine**
- **200 gtjestenine**
- **1 glavicaluka**
- **1,5 dlpavlake za kuvanje**
- **so**
- **biber**
- **mješavina zacina**

### **Priprema**

Na malo maslinovog ulja propržiti sitno sjeckan luk, pa kad postane staklast dodati tunjevinu. Zaciniti solju i biberom.

Kratko dinstati, pa preliteri pavlakom za kuvanje. Nakon 2-3 minuta dodati i kuvanu, ocijeenu tjesteninu. Zaciniti mješavinom zacina.

Sve pažljivo promiješati, pa poslužiti.

### **Savet**