

Špageti s tunino

v paradižnikovi omaki



Čas priprave: 50 minut • Količina: 4 porcije

Sestavine:

350 g špagetov
1 kozarček paradižnikove omake
z baziliko
1 velika pločevinka tunine
sol

parmezan
sveža bazilika za okras (po želji)

Priprava

1. V velikem loncu pristavi obilo vode, jo posoli, in ko zavre, vanjo vsuj špagete. Kuhaj jih toliko časa, kot piše na embalaži, da so *al dente*.
2. Medtem v kozici segrej paradižnikovo omako, ji dodaj razkosano tunino iz pločevinke, na hitro pomešaj in pogrej.
3. Kuhane špagete odcedi in jih takoj stresi v kozico k omaki. Pomešaj, razdeli na krožnike, nanje nastrgaj parmezan in po želji okras s svežimi lističi bazilike.