



TUNINI ŠPAGETI V SMETANOVI OMAKI

Recept je preprost, jed pa je okusna in hitro narejena. Namesto sladke smetane lahko uporabiš tudi paradižnikov pire oziroma t.i. pelate.

Predpriprava in priprava: skupaj približno 15 minut.

Sestavine:

- 250 gramov špagetov (za 2-3 osebe)
- 150 gramov tune iz konzerve
- 200 ml sladke smetane
- pol čebule
- strok česna
- sol in poper po okusu
- ščepec bazilike ali peteršilja

Za serviranje:

- nariban parmezan

Za zraven:

- skleda solate po želji

Priprava:

1. Špagete stresemo v soljen vrel krop in jih kuhamo do predpisanega časa na embalaži.
2. Čebulo narežemo na drobne koščke in jo popražimo na olju, da porumeni. Dodamo dobro odcejeno tuno iz konzerve in na drobno narezan strok česna. Popražimo le toliko, da česen začne dišati, nato zalijemo s sladko smetano, dodamo začimbe, sol in poper in kuhamo do vretja.
3. Omako zlijemo čez kuhane in odcejene špagete, previdno premešamo in postrežemo.

Pa dober tek!