

## *Pasta sa tunjevinom u paradajz sosu*



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **400 g** paste po izboru
- **1 kašičica** soli
- **3 kašike** ulja
- **2 konzerve** tunjevine
- **100 ml** paradajz sosa

### **Priprema**

Staviti 3l vode da provri. Pri vrenju dodati so i ulje, pa dodati i pastu. Kuvati 8 minuta uz povremeno mešanje na višoj temperaturi.

U tiganj sipati tunjevinu i kratko propržiti. Dodati joj paradajz sos, pa pržiti još 3-4 minuta i skloniti sa ringle.

Tunjevinu u paradajz sosu presipati u kuvanu pastu, pa promešati.

Sipati željenu kolicinu u tanjir i služiti se dok je toplo.

### **Savet**