

Spirale sa tunjevinom



težina: **srednje**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** spiralnih testenina
- **1** vecipraziluk
- **100 g** tunjevine iz konzerve
- **5 dl** neutralne pavlake
- **3** cenabelog luka
- **3 kašik** maslaca
- **1 kašik** parmezana
- **po ukusu** mešavina zacina, biber

Priprema

Praziluk ocistiti i iseci na kolutove. U tiganju otopiti maslac pa dodati praziluk i kratko propržiti da omekša. Testeninu obariti u slanoj vodi i ocediti od suviše tečnosti. U odgovarajuću šerpu sipati neutralnu pavlaku, dodati praziluk i oceenu tunjevinu iz konzerve pa kratko propržiti. Zatim dodati, beli luk sitno iseckan, začine po ukusu i promešati. Kuvati dok se ne dobije kompaktna smesa. Na kraju umešati kuvanu testeninu, sve zajedno još malo prokuvati i skloniti sa vatre. U gotovo jelo dodati parmezan i promešati.

Savet