

Penne s tuniakom a šampiňónmi

Počet porcií: 2

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Uvaríme cestoviny penne podľa návodu na obale v osolenej vode. Na panvici rozohrejeme olivový olej a dáme na kocky nakrájaného tuniaka. Opečieme 2-3 minúty, vyberieme z panvice a dáme bokom. Do tej istej panvice dáme cesnak (3 strúčiky), opečieme, pridáme posekané šampiňóny (6 ks) a na kocky nakrájanú paradajku. Podlejeme troškou vody z cestovín a varíme 3 minútky. Pridáme do panvice uvarené cestoviny, trošku masla, tuniaka, ktorého sme si upiekli. Všetko jemne premiešame, posypeme petržlenovou vňaťou a môžeme podávať.

Ingrediencie

- **Paradajky** - 100 g
- **Cesnak** - 5 g
- **Olivový olej** - 10 g
- **Šampiňóny záhradné** - 100 g
- **Petržlenová vňať** - 3 g
- **Kukuričné cestoviny - penne 500 g** - 250 g
- **Tuniak vo vlastnej šťave 200 g** - 200 g
- **BABIČKA Maslo 250 g** - 10 g
- **Jedlá soľ** - 3 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

