Bleskové špagety s tuňákem

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

200 g	špagety (vyzkoušejte spaghetti COOP Premium)
1 ks	cibule
1 stroužek	česnek
2 lžíce	olivový olej
100 g	cherry rajčata
150 g	tuňák ve vlastní šťávě (doporučujeme tuňáka ve vlastní šťávě COOP Premium)
4 lžíce	krémový sýr (např. žervé Ranko)
	sůl a pepř
hrst	čerstvá bazalka



Postup přípravy

Špagety dáme vařit podle návodu – do osolené vody na skus. Mezitím si nakrájíme cibuli nadrobno a česnek na plátky. Na velké pánvi rozehřejeme olivový olej a opečeme na něm dozlatova pokrájenou cibulku. Přihodíme plátky česneku s cherry rajčátky a ještě pár minut restujeme. Nyní přidáme krémový sýr (který vytvoří základ krásně smetanové omáčce) a tuňáka včetně nálevu. Těstoviny slijeme, ale necháme v nich asi 1 dl vody. Vše vhodíme do pánve a krátce povaříme. Dochutíme solí, pepřem a na úplný závěr vmícháme bazalku. Ihned podáváme.