

# 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 rozežřejeme 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 omáčky) 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.