

Zapečené těstoviny s rajčaty a tuňákem

Co všechno budete potřebovat:

- ◆ 160 g tuňáka ve slunečnicovém oleji s bylinkami
- ◆ 400 g krájených rajčat s plechovky
- ◆ 400 g těstovin penne
- ◆ 100 g nastrouhaného parmazánu
- ◆ 2 lžíce olivového oleje
- ◆ 1 cibule
- ◆ 1 lžička provensálských bylinek
- ◆ 1 lžička cukru
- ◆ 2 stroužky česneku
- ◆ sůl a mletý pepř
- ◆ čerstvá bazalka

1. V pánvi rozehejete olej a osmahněte cibuli s česnekem doměkka. Po chvíli vmíchejte rajčata a vařte 10 minut. Omáčku ochuťte solí, pepřem a bylinkami. Podle potřeby doladte cukrem.
2. Těstoviny uvařte podle návodu na obalu v osolené vodě. Pak je zcedte a nechte okapat. Promíchejte s omáčkou, tuňákem i s nálevem a parmazánem.
3. Zapékací mísu či pekáč vytřete olivovým olejem. Vložte těstoviny. Pečte 10-15 minut dozlatova. Podávejte posypané parmazánem a čerstvou bazalkou.