

Zapečené tuniakové cestoviny

Cestoviny v rajčinovej omáčke s tuniakom sú fantastické. Tieto dve ingrediencie vytvárajú hamronickú sviežu chuť. Jemne kyslú, jemne šťavnatú. Pri pečení cestovín sa celá kuchyňa ponorí do nádhernej vône.

2 porcie

200 g kvalitných penne cestovín

400 g krájaných rajčín s bazalkou

160 g konzerva tuniaka Calvo vo vlastnej šťave

1 malá cibuľa

2 strúčiky cesnaku

parmezán

olivový olej

drvené čili

čierne mleté korenie

soľ

Cibuľu aj cesnak nakrájame na drobno. Dáme si vyhriať rúru na 200 °C.

V hrnci ich na oleji opražíme spolu s drvenými čili papričkami. Ich množstvo odhadneme podľa vlastnej chuti. Pridáme konzervu krájaných rajčín s bazalkou a 2 minúty povaríme. Tuniaka zbavíme šťavy a pridáme ho do omáčky. Ochutnáme a osolíme a okoreníme. Netreba sa báť, omáčka môže byť mierne slaná. Cestoviny neskôr „absorbujú“ pomerne veľa soli.

Do omáčky zamiešame neuvarené cestoviny. Treba dbať na to, aby sa poriadne premiešali.

Pripravíme si zapekaciu misu a cestoviny s omáčkou do nej natlačíme. Dávajte pozor na to, aby boli všetky cestoviny ponorené v omáčke.

Dobře posypeme nastrúhaným parmezánom a dáme piecť nezakryté na 20 minút.

