

# Těstoviny s tuňákem a olivami

Časová náročnost: 30 minut

## Seznam přísad

1 balíček	těstoviny
	sůl
4 lžíce	olivový olej
2 plechovka	tuňák v oleji
3 stroužek	česnek
trochu	strouhaná citronová kůra
	citronová šťáva
1 hrst	černé olivy
1 ks	větší rajčatový protlak
	mletý pepř
	zelená petrželka na ozdobu (nejlépe hladkolistá)



## Postup přípravy

Těstoviny dáme do osolené vroucí vody a uvaříme “na skus”. Scedíme a pokapeme olivovým olejem. Na pánvičku si dáme tuňáka (i s olejem), prolisovaný česnek, citronovou kůru i šťávu a olivy. Mírně opečeme (nesmíme moc, jinak by nám česnek zhořkl), přidáme rajčatový protlak a dochutíme mletým pepřem a případně solí. Smícháme s uvařenými těstovinami, posypeme nasekanou zelenou petrželkou a ihned podáváme.