**Testenine s tuno**

Zelo okusna in hitro pripravljena jed

ZAHTEVNOST: lahka

ČAS PRIPRAVE: 30 minut

**Sestavine za 4 osebe:**

* 400 g testenin (npr. peresniki, metuljčki, špageti…)
* 3 stroki česna
* 160 g tune v olivnem olju (1 velika konzerva tune)
* ščepec bazilike, kurkume, vegete, soli in popra
* svež peteršilj (po želji)
* 2 žlici kisle smetane
* 200 g pelatov ali pasiranega paradižnika

**Postopek**

Česen olupimo ter drobno sesekljamo. Pločevinke s tuno odpremo in v skodelico odlijemo odvečno olje. Tuno z vilico razkosamo na manjše kose.

Na kuhalnik pristavimo lonec z večjo količino vode (4 litre). Tik preden voda zavre, dodamo dve žlički soli. V osoljen krop stresemo testenine in jih kuhamo do željene mehkosti. Čas kuhanja je odvisen od vrste testenin in je naveden na embalaži (okoli 10 minut).

Med kuhanjem testenin pripravimo omako. V večji kozici (ponvi) segrejemo 1 do 2 žlici prihranjenega olja iz tune, na katerem med mešanjem pražimo česen toliko časa, da zadiši. Dodamo tuno, premešamo in pustimo, da se še malce popeče (1- 2 minuti). Nato v kozico vlijemo paradižnike iz pločevinke. Dobro premešamo in omako po okusu začinimo z baziliko, kurkumo, poprom in soljo. Omako na zmerni temperaturi kuhamo toliko časa, da se malo zgosti (5 do 7 minut). Nato v omako vmešamo še 2 žlici kisle smetane in dobro premešamo.

Kuhane testenine dobro odcedimo. Stresemo jih v kozico z omako in vse skupaj dobro premešamo. Lahko okrasimo s koščki peteršilja.

Testenine serviramo na krožnike in postrežemo. K jedi se prileže velika skleda solate.

**Dodatni nasvet**

Pri kuhanju testenin se ravnamo po pravilu, da na 100 g testenin uporabimo liter vode. Na liter vode pa uporabimo od 10 do 12 g soli.