



## Паста туна Путанеска

Фичо ќе подготви тестенини со сос од домати, маслинки, капари и туна. Одлични за летните денови!



Вид на оброк: **Ручек**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **4 лица**

Време на подготовка: **30-60 минути**

**Состојки:**

**За ТЕСТО ќе ви треба:**

- 1 пакетче лингвини или шпагети
- 4 чешниња лук
- 2 лажици буковец
- маслиново масло за пржење
- 2 лажици капари
- 1/2 шолја каламата маслинки
- босилек
- 400 грама пелати домати
- туна во масло

### Чекор 1

Тестенините сварете ги според упатството на кесичката, но 2-3 минути помалку.

### Чекор 2

Лукчето исецкајте го и промешајте го со буковецот.

Пропржете ги на маслиново масло околу 2 минути.

Додадете ги капарите и маслините и повторно пропржете околу 2 минути.

Додадете ги пелатите и босилекот и повторно оставете ги да се готват околу 2 минути.

### Чекор 3

Додадете ја туната со маслото и убаво промешајте.

### Чекор 4

Сервирајте!

### Совет

Внимавајте да не ги преварите тестенините, бидејќи така нема да можат добро да го впијат сосот.



**Користени производи:**



**Тава за пржење**



**Лонец**

**delimano**

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)