



Svieže špagety s tuniakom

Špagety s tuniakom (2 porcie)

[Zero tuniak vo vlastnej šťave - konzerva 56 g](#)

primerané množstvo špagiet (asi 200 g)

lyžica kapár

nastrúhaná kôra z 1 citróna

olivový olej EV

soľ, čerstvo mleté čierne korenie

A takto na to:

Špagety uvarte v osolenej vode, samozrejme al dente. Za pomoci kliešti ich premiestnite do väčšej misy, nepremývajte ich. Pridajte k nim tuniaka, ktorého rukami rozoberiete na menšie kúsky, pridajte kapary, na drobno nasekanú petžlenovú vňať a na jemno nastrúhanú citrónovú kôru. Pokojne ich môžete pokvapkať trochou citrónovej šťavy. Dosoľte a výdatnejšie okoreňte. Ľahké a skutočne svieže jedlo.