סדנה־לי

פסטה עם טונה ברוטב עגבניות לארוחה משפחתית

כמות	הכנה	בישול / אפייה	זמן כולל
4 מנות	**10 דקות**	**20 דקות**	**30 דקות**

ציוד: סיר פסטה ומחבת רחבה

מצרכים

- ☐ 320 גרם פסטה יבשה
- ☐ 2 קופסאות טונה, 240 גרם מסונן בסך הכול
- ☐ 400 גרם עגבניות מרוסקות
- ☐ בצל קטן קצוץ
- ☐ 2 שיני שום קצוצות
- ☐ 2 כפות שמן זית
- ☐ כפית אורגנו
- ☐ חצי כפית מלח לרוטב, ועוד למי הבישול לפי הטעם
- ☐ רבע כפית פלפל
- ☐ 2 כפות פטרוזיליה

אופן ההכנה

1. מבשלים פסטה במים רותחים לפי הוראות האריזה. שומרים כוס ממי הבישול לפני הסינון.
2. במקביל מאדים בצל בשמן 5 דקות. מוסיפים שום לחצי דקה, ואז עגבניות, אורגנו, מלח ופלפל.
3. מבשלים את הרוטב 12 דקות על אש בינונית־נמוכה. מפוררים טונה לחתיכות גדולות ומוסיפים ל־2 דקות.
4. מערבבים פסטה ורוטב. מוסיפים מי בישול בהדרגה עד שהרוטב מצפה אותה, ומסיימים בפטרוזיליה.