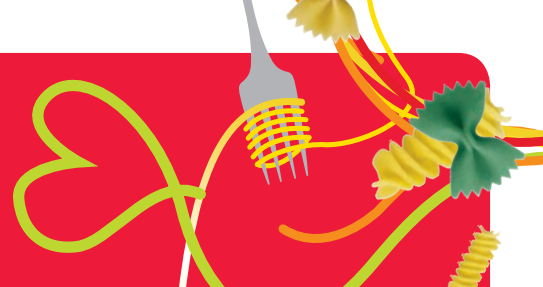


Spaghetti Art Nouveau



400 - 500 g špaget
500 g tuňáka
1 polévková lžíce oleje
2 prolisované stroužky česneku
1 mrkev
2 cibule nebo pórek
1 dl kečupu
1,5 dl Coca-Cola
2 dl zeleninového vývaru
1 malá plechovka ananasu
bílý pepř
kari koření
sušený zázvor
bazalka

Uvařte špagety. Nakrájejte cibuli a mrkev, osmažte na oleji asi 2 - 3 minuty. Přidejte tuňáka a za stálého míchání nechejte smažit asi 4 - 5 minut. Přilejte vývar, 1,5 dl Coca-Cola a kečup. Nakonec přidejte ananas a nechte podusit na mírném ohni asi 8 - 10 minut. Přidejte koření, bylinky a dále podle uvážení dochutěte. Hotové špagety servírujte přelité omáčkou. Podáváme s ledově vychlazeným nápojem Coca-Cola.

 Čas přípravy: 30 - 35 minut

 Počet porcí: 4 - 6


k jídlu to pravé 

