

Makaron z sosem śmietanowo - tuńczykowym

Autor: **Karola**

Przepisów: 1 Ocena: 53



3-4 os.



15 min



średnie



przystępne



Składniki:

- pieczarki, 30 dag
- makaron, 1 opakowanie
- puszka tunczyka w sosie własnym, 1 puszka
- smietana, 1 (30%)
- sol, pieprz, masło do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Kroimy pieczarki i cebule i podsmażamy na łyżce masła, w tym czasie wstawiamy wodę na makaron, następnie do podsmażonych pieczarków i cebuli dodajemy małą smietane i chwilę smażymy, pod koniec podsmażania składników (pieczarki, cebula i smietana) dodajemy odcedzonego tunczyka, przyprawiamy solą i pieprzem. Odcedzamy makaron, wkładamy z powrotem do garnka i mieszamy z przygotowanym sosem. Tak przygotowany makaron od razu podajemy. Najlepiej smakuje ciepły

Twoje notatki do przepisu: