

makaron z tuńczykiem



Autor: **gastrofaza**

Przepisów: 7 Ocena: 114



3-4 os.



15 min



łatwe



tanie



Składniki:

- tuńczyk z wody 2 puszki
- makaron spaghetti 250g
- Koncentrat pomidorowy 100g
- Czosnek 2 ząbki
- szczypior z cebulką 2-3 szt
- Natka pietruszki
- 3-4 łyżki kwaśnej śmietany
- sól, pieprz
- Oliwa z oliwek 3-5 łyżki

Sposób przygotowania:

- 1 Do wrzącej osolonej wody z dodatkiem oliwy wkładam makaron. gotuję ok 8 min.
- 2 Na zimną patelnię wlewam 2 łyżki oliwy i drobno posiekany czosnek aby uniknąć spalania. Następnie dodaje posiekaną cebulkę oraz koncentrat. po kilkukrotnym przemieszaniu dodaje tuńczyka wraz z wodą z puszki. w razie potrzeby dodaje pół szklanki wody. Szczypior oraz posiekaną natkę pietruszki. przyprawiam całość solą i pieprzem. zmniejszam gaz i zostawiam na max 2-3 min.



- 3 Ugotowany makaron lekko przelewam na durszlak i dokładnie mieszam z dodatkiem oliwy. Następnie nakładam porcję na talerz pokrywając makaron sosem i łyżką kwaśnej śmietany. Realny czas przygotowania to czas gotowania makaronu czyli 8-10 min

Twoje notatki do przepisu: