

Penne z tuńczykiem i oliwkami



Autor: **natalka86**
Przepisów: **41** Ocena: **548**

 1-2 os.  30 min  łatwe  dostępne

Składniki:

- tuńczyk w sosie własnym, 1 puszka
- cebula, 1 duża
- oliwki zielone, 150g
- czosnek, 4 ząbki
- smietanka 30%, 200 ml
- Makaron penne, 300g
- sol i pieprz
- liść laurowy
- ziele angielskie
- rosół warzywny, 1 sztuka
- oliwa, 2 łyżki stołowe

Sposób przygotowania:

- 1 Siekamy cebule na drobno, oliwki kroimy na połowki, obieramy czosnek i kroimy w cieniutkie paseczki (może być rozgnieciony praską, ja wolę większe kawałki).
- 2 Na rozgrzanej patelni wlewamy oliwę i wrzucamy cebulę, gdy się już zarumieni dodajemy czosnek i oliwki. Smazymy 3 minuty, dodajemy odsączonego tuńczyka, rosół, liść laurowy i ziele angielskie. Smazymy na wolnym ogniu ok. 10 minut, po czym wlewamy śmietanę. Smazymy jeszcze 5 minut, żeby składniki przeszły przyprawami. Doprawiamy solą i pieprzem do smaku. Sos nie powinien być zbyt gęsty, dlatego można dolać odrobinę wody, jeśli za bardzo odparuje.
- 3 Podajemy z gorącym ugotowanym makaronem.

SMACZNEGO!!!

Twoje notatki do przepisu: