

# Penne z tuńczykiem i oliwkami



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



1-2 os.



30 min



łatwe



przystępne



## 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: