

Makaron z tuńczykiem na zimno



IZABELA77



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

makaron świderki	250 g
tuńczyk w sosie własnym	1 puszka
kukurydza w puszcze	1/2 puszki
oliwki czarne Smak	
pomidorki koktajlowe	200 g
olej słonecznikowy	
sól	
pieprz	
kapary	3 łyżeczki
suszone pomidory	4 (w oleju)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron gotujemy według opisu na opakowaniu, odcedzamy i odstawiamy do ostygnięcia. Do zimnego makaronu dodajemy dokładnie odciśniętego tuńczyka, odcedzoną kukurydzę, kapary, przekrojone na pół oliwki i pomidorki koktajlowe. Pomidory suszone kroimy w kostkę, dodajemy do makaronu. Całość przyprawiamy solą, pieprzem i mieszamy. Dodajemy oleju słonecznikowego i całość delikatnie mieszamy. Podajemy jako osobne danie lub sałatkę makaronową.