

Spaghetti z tuńczykiem



ELIZA135



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron spaghetti	1 opakowanie
pomidory w puszcze	ok.150 g
tuńczyk w sosie własnym	2 puszki
cebula biała	1-2 sztuki
ząbki czosnku	3
olej do smażenia	2-3 łyżki
masło do smażenia	2-3 łyżki
bazylia otarta Prymat	
oregano świeże	
czarny pieprz mielony Prymat	
sól	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Masło z olejem rozgrzej na patelni o grubym dnie.
Cebulę obierz i posiekaj na taką grubość jaką lubisz. Następnie wrzuć na rozgrzaną patelnię i zeszklij.
- KROK 2 Tuńczyka również odsącz z zalewy.
- KROK 3 Pomidory z puszki odsącz z przecieru.
Obierz czosnek i przeciśnij przez praskę.
Następnie dodaj oba składniki, przypraw solą i pieprzem oraz oreganą i bazylią. Duś to przez ok.10 min.

KROK 4 Następnie wyłącz ogień i dodaj odsączonego tuńczyka na patelnię. Dokładnie wymieszaj.

KROK 5 Makaron ugotuj wg przepisu na opakowaniu.
Następnie polej go sosem. Możesz dodać starty żółty ser.