

## Tuńczyk z pomidorami



### R'N'G KITCHEN



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>tuńczyk</b>	750 g
<b>pomidory</b>	5 szt
<b>papryka konserwowa</b>	1 szt
<b>ząbki czosnku</b>	3 szt
<b>cebula</b>	1 szt
<b>wino białe wytrawne</b>	250 ml
<b>koncentrat pomidorowy</b>	90 g
<b>oliwa</b>	40 ml
<b>przyprawy</b>	1 ulubione

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę i czosnek obrałem, pokroiłem plasterki. W rondlu rozgrzałem oliwę, zeszkliłem. Paprykę i pomidory pokroiłem na małe kawałki. Dodałem do cebuli i czosnku. Podlałem białym winem, dodałem koncentrat pomidorowy, dusiłem 15 minut. Tuńczyka skropiłem oliwą, posypałem przyprawami. Odstawiłem na 15 minut. Dodałem tuńczyka do rondla, dusiłem całość ok. 15 minut, aż sos zgęstniał. Podałem z bagietką.