Lumaconi z kaparami, pomidorami i tuńczykiem

BERNIKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

troche oliwy z oliwek	
PUSZKA POMIDORÓW	
cebula	
ząbek czonsku	
łyzka kaparów w zalewie solnej	
makaron lumaconi 1/2 opakowania - takie małe koszyczki (albo inny ktory w naturalny sposob da sie tym gestym sosem obkleic lub n	
pieprz świeżo zmielony	
anchois	5 filetów
tuńczyk kawałki w oleju	1 puszka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wstawiamy wode na makaron z odrobina oliwy i gotujemy makaron al dente. Odcedzamy. Posiekac cebule i czosnek. Zeszklic na oliwie, dodac pomidory z puszki i lekko poddusic. Fileciki anchois pokroić i dodac do pomidorow. Anchois rozpuszczą sie w pomidorach. Potrawy nei solimy bo fileciki sa słone jedynei doprawiamy pieprzem Na samym koncu dodajemy tunczyka z puszki i w zaleznosci od upodoban tyle ile nam sie podoba kaparow. Jesli ktos nie przepada nie musi i mozna te kapary w ostatecznosci zastapic czarnymi oliwkami albo niczym. Mieszamy z odcedzonym makaronem i zostawiamy na kilka minut pod przykryciem, zeby koszyczki - makaron sie z sosem \"przegryzly\". Gotowe!

Szybkie, proste i tanie. I zawiera wszystko to co ostatnio uwielbiam