Tuńczyk plus makaron rowna sie pycha



BERNIKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron (obojetnie) u nas tagiatelle zielone z czosnkiem niedzwiedzim	
2 ząbki czosnku	
2-3 łyzki smietany 18% najlepiej takiej do sosow	
sól	
Czosnek niedźwiedzi suszony Prymat	
oliwa	
tuńczyk kawałki w oleju	1 puszka
Pieprz kolorowy ziarnisty Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makron ugotować al dente tyle ile osob bedzie jeść. Na rozgrzany tłuszcz wrzucamy pokrojona w kostke cebule i drobno posiekany czosnek. Smażymy do zeszklenia, wrzucamy tuńczyka mieszamy, chwile smazymy razem, dodajemy śmietane, przyprawiamy. Zdejmujemy z ognia wrzucamy makaron wszystko mieszamy, podgrzewamy i mozna jeść. Bardzo lubie taki makaron brac ze soba do pracy na obiad. Uwielbiam gdy tuńczyk oblepia makaron.Mozna uzyc dowolnego makraony. Na ostatnim zdjeciu jest ta sama wersja tyle tylko ze z makaronem mie.