Makaron penne wg Dagmary :

BABCIAGRAMOLKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

½ szklanki wody,½ szklanki śmietanki słodkiej 18 % ,2 łyżki suszonych pomidorów

½ łyżeczki pieprzu mielonego,sól do smaku,2 łyżeczki przecieru pomidorowego

tuńczyk kawałki w oleju	1 puszka
makaron penne	1/2 opakowania
cebula	1 szt.
mięso mielone	15 dag
olej słonecznikowy	2 łyżki
oregano	2 łyżki
ser cheddar	5 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę pokroić w piórka i zeszklić na oleju. Wrzucić mięso mielone i smażyć je przez 10 minut mieszając w trakcie smażenia .Dodać rozdrobnionego tuńczyka razem z olejem z puszki. Wsypać suszone pomidory , wlać wodę . Dusić 10 minut .Dodać przecier pomidorowy , oregano, śmietankę , pieprz . Dusić 10 minut . Doprawić do smaku solą . Wsypać utarty ser . Zamieszać . W czasie robienia sosu ugotować makaron. Odcedzić . Włożyć makaron do sosu i dokładnie wymieszać tak by sos oblepił rurki .