

Gniazodka z tuńczykiem

**MAGDA60**

CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

tuńczyk kawałki w oleju	1 puszka
makaron gniazodka nitki	1 op
pomidorki koktajlowe	15 szt
czosnek	3 ząbki
natka pietruszki	1 pęczek
olej do smażenia	
sól	
pieprz	
ser żółty	30 (tarty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron wrzucić na posolony wrzątek i gotować ok. 5 minut. Odcedzić na sicie i przeleć zimną wodą. Posiekać natkę a czosnek pokroić w cienkie plasterki. Na patelni rozgrzać łyżkę oleju i wrzucić natkę, dodać czosnek, sól, pieprz smażyć 1 minutę, wlać około łyżki oleju z tuńczyka a resztę wylać. Formę żaroodporną nasmarować tłuszczem. Nałożyć makaron wcześniej zwinięty w gniazodka. Pomiedzy nie włożyć kawałki tuńczyka i kawałeczki pomidorków. Zalać przygotowanym sosem. Posypać serem żółtym startym na dużych oczkach. Zapiec w nagrzanym piekarniku około 20 minut w temperaturze 200 stopni.