

## Farfalle z tuńczykiem



**MONIKA\_29**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                                |              |
|--------------------------------|--------------|
| <b>makaron farfalle</b>        | 1 opakowanie |
| <b>tunczyk w sosie własnym</b> | 1 opakowanie |
| <b>oliwa</b>                   | 2 łyżki      |
| <b>ząbek czosnku</b>           | 1            |
| <b>świeżo zmielony pieprz</b>  |              |
| <b>sól do smaku</b>            |              |
| <b>tuńczyk kawałki w oleju</b> | 1 opakowanie |
| <b>natka pietruszki</b>        | 1 siekana    |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron ugotować w dużej ilości lekko osolonej wody al dente. Odcedzić  
Tunczyka w sosie własnym dokładnie odsączyć z zalewy odlac nadmiar oleju z tunczyka w oleju.  
Na dużej patelni rozgrzać oliwę, można dodać 1 łyżkę oleju od tuńczyka, dodać przeciśnięty przez praskę czosnek. chwile razem smazyc.  
Dodać rybę lekko ją krusząc. Dodać także makaron siekaną pietruszkę i doprawić sola oraz pieprzem, silnie zagrzać  
Najlepiej podawac na tej samej patelni..