

Makaron z tuńczykiem



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

zębki czosnku	2-3
duże cebulki dymki razem ze szczypiorem	2-3
ml śmietanki kremówki	150
łyżeczki mielonego pieprzu	1/2
dkg makaronu (ja do tego dania używam razowego)	20-25
sól	do smaku:
tuńczyk kawałki w oleju	185 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wstawiamy wodę do ugotowania makaronu a gdy się zagotuje - solimy i wsypujemy makaron, gotujemy na półtwardo. Kiedy makaron się gotuje otwieramy puszki, olej z jednej wlewamy na patelnię i podgrzewamy, olej z drugiej nie będzie nam potrzebny. Cebulkę siekamy, wrzucamy na rozgrzany olej, smażymy aż się zeszkli, dodajemy pokrojony w cienkie plasterki czosnek a następnie mięso tuńczyka i 3/4 posiekanego szczypiorku, mieszamy i smażymy 3-4 minuty. Następnie wlewamy śmietanę, doprawiamy solą i pieprzem (dużo!). Makaron odcedzamy, układamy na talerze, polewamy sosem i posypujemy resztą szczypiorku. Danie można przybrać posiekanym pomidorem.