

# Makaron w sosie z tuńczyka i pomidorów

Autor: **Nemezja**Przepisów: **198** Ocena: **6229**

3-4 os.



15 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- Makaron pełnoziarnisty 250 g
- Tuńczyk w sosie własnym 2 puszki po 185 g
- Pomidory krojone bez skóry 1 puszka lub 3 - 4 świeże
- Cebula 1 szt.
- Czosnek 3 ząbki
- Bazylia 1 łyżeczka
- Oregano 1 łyżeczka
- Masło 1 łyżka
- Olej rzepakowy 2 łyżki
- Pieprz i sól do smaku
- Ser żółty długodojrzewający 2 łyżki (opcjonalnie)

## Sposób przygotowania:

- 1 Świeże pomidory zalać na chwilę wrzątkiem, zdjąć z nich skórkę i pokroić w drobną kostkę.
- 2 Cebulę obrać i pokroić w drobną kostkę, a czosnek obrać i przecisnąć przez praskę. Na oleju podsmażyć cebulę, następnie dodać pomidory, czosnek, bazylię, oregano i masło. Świeże pomidory smażyć około 10 minut, aż pomidory będą się rozpadać, pomidory z puszki krócej.
- 3 Pod koniec dodać tuńczyka wyjętego z zalewy, doprawić do smaku pieprzem i solą, wymieszać i już długo nie smażyć.
- 4 Do sosu dodać ugotowany al'dente według przepisu na opakowaniu makaron. Po wyłożeniu na talerze można posypać serem i udekorować świeżą bazylią.



Twoje notatki do przepisu:

