



przepisy.pl

## Fettuccine carbonara z tuńczykiem



 30 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- makaron fettuccine - 300 gramów
- Fix Spaghetti Carbonara Knorr** - 1 opakowanie
- śmietana 36% - 100 mililitrów
- woda - 150 mililitrów
- tuńczyk w zalewie - 1 opakowanie
- starty parmezan - 3 łyżki
- cebula - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- oliwa z oliwek - 1 łyżka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

### Sposób przygotowania:

1. Makaron ugotuj al dente w osolonym wrzątku z dodatkiem oliwy. Odcedź.
2. Fix Knorr rozmieszaj z wodą i śmietaną.
3. Na rozgrzanej oliwie przesmaż posiekany czosnek i cebulę. Dodaj odsączonego tuńczyka.
4. Całość zalej Fixem Knorr, doprowadź do wrzenia. Gotuj jeszcze 3 minuty.
5. Ugotowany makaron wymieszaj z sosem i nałóż na talerze. Posyp startym serem i udekoruj listkami ziół.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)