



przepisy.pl

Makaron z sosem pomidorowym z tuńczykiem

 15 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- makaron penne - 350 gramów
- Fix Spaghetti Napoli Knorr - 1 opakowanie
- cebula - 1 szt.
- oliwki czarne - 50 gramów
- kapary - 50 gramów
- tuńczyk z puszki - 50 unit
- natka pietruszki - 1 pęczek

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

Sposób przygotowania:

1. Oliwki pokrój w krążki. Tuńczyka odcedź, natkę posiekaj.
2. Fix Napoli wymieszaj z 250 ml wody oraz łyżką oliwy. Zagotuj.
3. Na rozgrzanej oliwie przesmaż pokrojoną w kostkę cebulę. Dodaj oliwki i kapary. Zalej przygotowanym Fixem, dodaj kawałki tuńczyka i gotuj 5 minut.
4. Makaron ugotuj al dente w osolonej wodzie. Gorący nałóż na talerze lub półmisek, polej gotowym sosem i posyp natką.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl