



przepisy.pl

# Makaron z sosem z tuńczyka

 30 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- tuńczyk w sosie własnym - 2 opakowania
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- makaron rurki - 400 gramów
- marchew - 2 sztuki
- cebula - 2 sztuki
- koncentrat pomidorowy - 2 łyżki
- natka pietruszki - 1 pęczek
- marynowane kapary - 1 łyżeczka
- pieprz do smaku
- oliwa do smażenia

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

## Sposób przygotowania:

1. Marchew i cebulę obierz, umyj i pokrój w drobną kostkę.
2. Na rozgrzanym oleju zeszklij cebulę, dodaj marchewkę i przesmaż. Dodaj koncentrat i wlej rosół. Całość przykryj i duś ok. 10 minut. Przypraw pieprzem do smaku.
3. Tuńczyka wyjmij z puszki i podziel widelcem na mniejsze kawałki, dodaj łyżkę kaparów.
4. Natkę pietruszki umyj i drobno posiekaj. Makaron ugotuj al dente z dodatkiem 1 łyżki oliwy. Wyłóż makaron, polej sosem i posyp natką pietruszki.
5. Zagotuj 2 szklanki wody i rozprowadź w niej Rosół z kury Knorr.

---

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)