



przepisy.pl

Makaron z tuńczykiem i cukinią



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- tuńczyk - 2 opakowania
- Fix Spaghetti Carbonara Knorr** - 1 opakowanie
- makaron muszelki - 1 opakowanie
- mleko - 250 mililitrów
- woda - 250 mililitrów
- cebula - 1 sztuka
- papryka czerwona - 1 sztuka
- cukinia - 250 gramów
- olej - 15 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Makaron gotuj przez 5 minut, żeby zachował twardość
2. Podsmaż na patelni cebulę, cukinię poprzednio pokrojoną w plasterki oraz paprykę pokrojoną w drobną kostkę. Przelóż warzywa do miseczki.
3. Zagotuj na dużej patelni 250 mililitrów wody z mlekiem i zawartością opakowania Fix Knorr.
4. Dodaj do sosu makaron i podsmażone warzywa. Całość gotuj, aż sos zgęstnieje i makaron zrobi się miękki.
5. Dodaj odcedzonego tuńczyka i mieszaj przez chwilę wszystkie składniki. Danie podawaj jak najszybciej.

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