



przepisy.pl

Makaron z tuńczykiem i kukurydzą



Składniki:

- makaron Tagiatelle gniazdko - 3 sztuki
- tuńczyk w sosie własnym - 1 sztuka
- kukurydza konserwowa puszka - 1 sztuka
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżka
- czerwona cebula - 1 sztuka
- czosnek ząbek - 3 sztuki
- śmietana 12% - 4 łyżki
- natka pietruszki - 1 pęczek
- szczypiorek - 1 pęczek
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- chili - 1 szczypta
- oliwa - 3 łyżki

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

15 minut 2 osoby Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Makaron ugotuj al dente. Na patelni podsmaż posiekaną cebulę i czosnek.
2. Następnie dodaj odsączonego tuńczyka i chwilę przesmaż.
3. Kolejno dodaj śmietanę, kukurydzę oraz chilli.
4. Sos zagotuj i dopraw przyprawą Knorr.
5. Teraz dodaj odcedzony makaron, posiekane zioła oraz masło. Chwilę zagotuj, wymieszaj i natychmiast podawaj.

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