



przepisy.pl

Penne z tuńczykiem i pomidorami



30 minut



4 osoby



Łatwe

Składniki:

- makaron penne - 500 gramów
- puszka tuńczyka w oleju - 1 sztuka
- puszka koncentratu pomidorowego - 2 sztuki
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 2 sztuki
- Przyprawa w Mini kostkach Pietruszka Knorr** - 2 sztuki
- białe wino - 100 mililitrów
- pęczek natki pietruszki - 1 sztuka
- sól do smaku - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Ugotuj makaron al dente. Duś koncentrat pomidorowy na patelni. Dodaj do smaku przyprawy w mini kostkach Knorr oraz 100 mililitrów białego wina. Gotuj przez chwilę.
2. Odsącz tuńczyka i dodaj go do sosu.
3. Następnie połącz sos z ugotowanym makaronem. Całość dopraw pieprzem i odrobiną soli do smaku, po czym duś jeszcze przez chwilę. Gotowy makaron podawaj posypany natką pietruszki.

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