



przepisy.pl

# Sos z tuńczyka do makaronu

 15 minut  5 osób  Łatwe

## Składniki:

- cebula - 1 sztuka
- pieczarki - 120 gramów
- masło - 15 gramów
- czosnek ząbki - 1 sztuka
- parmezan starty - 30 gramów
- śmietana kremówka - 150 mililitrów
- wytrawne wino białe - 4 łyżki
- groszek konserwowy - 1 opakowanie
- ser żółty starty - 120 gramów
- natka pietruszki posiekana - 3 łyżki
- tuńczyk w sosie własnym - 2 opakowania
- sos biały - 600 mililitrów

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

## Sposób przygotowania:

1. Cebulę i czosnek posiekaj. Pieczarki pokrój w plastry.
2. Masło roztop, podsmaż cebulę. Dodaj czosnek i pieczarki i usmaż.
3. Dorzuć tuńczyka, groszek i ser żółty. Chwilę podsmaż.
4. Wlej wino, biały sos, śmietanę i pietruszkę. Posyp parmezanem.

---

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)