



przepisy.pl

# Spagetti z tuńczykiem



## Składniki:

- makaron spaghetti - 300 gramów
- tuńczyk w sosie własnym - 2 opakowania
- szpinak (może być mrożony) - 400 gramów
- olej (do smażenia) - 1 łyżka
- czosnek granulowany - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- masło - 1 łyżka
- Fix Spaghetti Carbonara Knorr** - 1 sztuka

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

 30 minut  2 osoby  Łatwe

## Sposób przygotowania:

1. Cebulę pokroić w średniej wielkości kostkę i zeszlkić na oleju (oleju nie za dużo) Tuńczyka odsączyć, podsmażyć razem z cebulą.
2. Jeżeli używamy świeżego szpinaku należy go wcześniej opłukać i przesmażyć na maśle z odrobiną czosnku, soli i pieprzu. W przypadku szpinaku mrożonego trzeba go wcześniej rozmrozić i przprażyć, należy odparować większość wody. Następnie połączyć szpinak z cebulą i tuńczykiem.
3. Przygotować Fix spaghetti Carbonara według przepisu na opakowaniu. Dodać do wcześniej przesmażonych produktów.
4. Podawać z ugotowanym makaronem typu spaghetti. można posypać po wierzchu startym serem

---

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)