



# Spaghetti z tuńczykiem

przepisy.pl



30 minut



6 osób



Łatwe

## Składniki:

- makaron spaghetti - 500 gramów
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 0.5 sztuk
- tuńczyk z puszki - 250 gramów
- cebule - 2 sztuki
- oliwa z oliwek - 2 łyżki
- woda - 60 mililitrów
- natka pietruszki (posiekana) - 2 łyżki
- natka pietruszki do dekoracji

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

## Sposób przygotowania:

1. Zagotuj w dużym garnku wodę i ugotuj makaron al dente.
2. Pokrój cebule w plasterki. Na patelni na oliwie podsmaż cebule około 5 minut.
3. Wlej wodę, dodaj pół kostki Bulionu na włoszczyźnie Knorr, wymieszaj i gotuj jeszcze 5 minut, póki cebula nie będzie miękka.
4. Odsącz i rozdrobnij tuńczyka. Dodaj tuńczyka, wymieszaj i duś do zgęstnienia sosu.
5. Połącz sos z makaronem, wymieszaj z natką pietruszki.
6. Podawaj udekorowane gałązkami natki.

---

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)