



przepisy.pl

Tuńczyk z pomidorami



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- świeży tuńczyk - 0.75 kilogramów
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżeczka
- pomidory - 5 sztuk
- Czerwona marynowana papryka - słoik - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 3 sztuki
- cebula - 1 sztuka
- szampan - 2 szklanki
- koncentrat pomidorowy - 1 łyżka
- oliwa z oliwek - 40 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Tuńczyka skrop oliwą i posyp przyprawą Knorr. Odstaw na 10 minut.
2. Czosnek i cebulę pokrój w plastry i smaż w rondlu. Paprykę i pomidory pokrój w mniejsze kawałki i dodaj do rondla.
3. Podlej białym winem, dodaj koncentrat pomidorowy i duś przez 15 minut.
4. Dodaj tuńczyka. Całość duś kolejne 15 minut. Sos powinien zgęstnieć, a tuńczyk zachować soczystość. Podawaj z bagietką.

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