



Tekst i zdjęcie: **natalina4** - Srebrny Szef Kuchni
(2450)

Penne z tuńczykiem i pomidorami .

Bardzo lubię makarony i potrawy z nich przygotowane

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: gotowane

Liczba porcji: cztery

Składniki:

- penne, penne rigate, 50 dag
- krojone pomidory w puszcze, 2 szt.
- tuńczyk w puszcze, 2 szt.
- oliwka czarna, 10 szt.
- cebula, 2 szt.
- oliwa, 2 łyżk.
- parmezan, 2 łyżecz.
- sól, 1 łyżecz.
- mielony pieprz, 1 łyżecz.
- bazylija suszona , 1 łyżecz.
- oregano, 1 łyżecz.
- bazylija, 3 szt.

Sposób przygotowania:

1 . Makaron gotujemy według przepisu na opakowaniu . Starannie odcedzamy .2 . Cebule obieramy i drobno siekamy . Szklimy na rozgrzanej oliwie . Dodajemy pomidory wraz z zalewą i mieszamy . Smażymy około 5 minut .3 . Tuńczyka osączamy , rozdrabniamy widelcem i dodajemy do pomidorów . Doprawiamy solą , pieprzem , bazylią i oregano . Mieszamy . Smażymy około 7 minut .4 . Oliwki kroimy w plastry i wsypujemy do sosu . Dokładnie mieszamy .5 . Makaron wkładamy na talerze . Polewamy sosem tuńczykowo - pomidorowym i posypujemy parmezanem .Listki bazylii myjemy , osuszamy papierowym ręcznikiem i dekorujemy potrawę .

