Sos za testeninu sa tunjevinom i feferonama



Sastojci

Potrebno je:

- 1 glavica crnog luka
- 3 cena belog luka
- 2 feferone
- 1 konzerva tunjevine
- 1 kašicica peršuna
- prstohvat soli
- 40 g parmezana

Priprema

Crni i beli luk iseckati sitno. Na ulju od tunjevine upržiti luk, dodati tunjevinu i feferone sitno iseckane, promešati, pa skloniti sa vatre.

Ovim sosom preliti skuvanu testeninu, pa posuti parmezanom i iseckanim peršunom.