

Brza testenina sa tunjevinom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** makarone
- **1 konzerva** tunjevine u ulju (komadi)
- **3 kašike** kisela pavlaka
- **3 kašice** majonez
- **1 kašica** suvi biljni zacin
- **1/2 kašice** origano
- **po ukusu** biber
- **po ukusu** beli luk u prahu

Priprema

Skuvajte makarone u slanoj vodi. Tunjevinu zajedno sa uljem sipati u manji tiganj. Dodati joj suvi biljni zacin i biber pa propržiti samo 2 minuta na slabijoj vatri. Neprestano mešati i kašikom usitnjavati komade tunjevine. Skloniti sa vatre i preliti preko toplih makarona. Dodati pavlaku i majonez i sve dobro promešati. Na kraju dodati origano i beli luk u prahu i još jednom promešati. Služiti toplo.

Savet

Ovo jelo može imati i svoju posnu varijantu ukoliko upotrebite testeninu bez jaja i light majonez. U tom sluaju ne stavlja se pavlaka. izuzetno je ukusno, a jedu ga i oni koji ne vole tunjevinu.