

Makarone sa tunjevinom (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** kesamakarona
- **1** glavica crnog luka
- **oko 100 ml** kuvanog paradajza
- **malobelog** vina
- **2 konzerve** komadica tunjevine
- **1-2 kašičice** prezle
- peršun
- ruzmarin
- so
- biber

Priprema

Staviti makarone da se kuvaju.

U šerpicu isprazniti ulje iz konzerva. Upržiti crni luk da bude staklast. Kad je luk gotov, dodati tunjevinu. Malo je ugrejati, pa dodati kuvani paradajz. Dodajte ga po malo, da ne bude vodeno. Staviti začine i kašičicu šećera i pustiti malo da kuva.

Dodati belo vino i nakon što vino ispari dodati prezlu. isto da vam sos bude malo gušći. Pustiti da krcka par minuta.

Pomešati sos sa makaronama i uživati u brzinskom rucku.

Savet