Brza testenina sa tunjevinom



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**makarone
- **1 konzerva**tunjevina u ulju (komadi)
- **3 kašike**kisela pavlaka
- **3 kašicice**majonez
- **1 kašicica**suvi biljni zacin
- **1/2 kašicice**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.