

Penne rigate u sosu od tunjevine



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** penne rigate testenine
- **100 g** tunjevine u ulju
- **100 ml** kisele pavlake
- **100 ml** majoneza
- **1 kašičica** senfa
- **2 cen** belog luka
- so
- biber

Priprema

Obariti testeninu po uputstvu na kesici, ali paziti da se ne raskuva. Ocediti tunjevinu od ulja i pomešati sa narendanim belim lukom, pavlakom i majonezom. Posoliti, pobiberiti, pa preliti penne rigate. Služiti odmah.

Savet