

Spaghetti z tuńczykiem

Czas wykonania: 20 min **Ilość porcji:** 3

Składniki:

- 400 g makaronu
- 5-6 pomidorów lub pomidory kawałki w puszcze
- 1 puszka tuńczyka w sosie własnym
- 1 łyżka przecieru pomidorowego
- sól pieprz
- zioła (oregano, zioła prowansalskie, bazylie)
- 50 g sera żółtego



Przygotowanie:

Pomidory obrać ze skóry, pokroić w kostkę i wrzucić na patelnię. Doprawić pomidory solą i pieprzem, a gdy zmiękną rozgnieść na papkę, dodać tuńczyka odsączonego z zalewy.

W dużym garnku ugotować makaron zgodnie ze wskazówkami na opakowaniu.

Pomidory z tuńczykiem gotować około 10 minut od czasu do czasu mieszając, żeby woda z pomidorów odparowała. Pod koniec gotowania dodać ulubione zioła.

Odcedzony makaron wyłożyć na talerz, polać sosem i posypać startym na drobnych oczkach serem żółtym.