




## Makaron z tuńczykiem i pieczarkami (Spaghetti alla carrettiera)

 smakujmy


Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska**

### Warto wiedzieć:

 30 min

 łatwy

 2 porcje

### Składniki:

makaron spaghetti - 200 g

oliwa - 2 łyżka

tuńczyk w oleju lub sosie własnym - 1 opakowanie

sos z pieczenia mięsa - 1/2 szklanka

pieczarki - 200 g

parmezan - 60 g

boczek - 50 g

sól, pieprz - do smaku

czosnek - 2 ząbek

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Obrane pieczarki oraz pokrojony na cienkie plasterki boczek przyrumienić na oliwie, dodać rozdrobnionego tuńczyka i czosnek roztarty z solą, chwilę podsmażyć, wymieszać z sosem pieczeniowym. Doprawić.

Makaron ugotować ugotować wg przepisu na opakowaniu, odcedzić. Wrzucić do sosu i dobrze wymieszać.

Podawać w nagrzanym naczyniu – posypać wierzch serem