

Tuńczyk z serem

Przepis dodany przez użytkownika meg47

Smacznego :)

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- tuńczyk Kink Oscar w kawałkach, w oleju - 2 puszka(i)
- żółty ser - 30 dag
- czerwona papryka - 1/2 szt.
- żółta papryka - 1/2 szt.
- groszek w puszcze - 1 puszka(i)
- kukurydza w puszcze - 1 puszka(i)
- cebula - 1 szt.
- czosnek - 1 szt.
- makaron łódki - 250 g
- pietruszka lub szypiorek - 1 łyżka(i)

Etapy przyrządzenia:

1. Makaron ugotować w osolonej wodzie. Umytą paprykę pokroić w paseczki. Cebulkę pokroić w kostkę.
2. Makaron wymieszać z warzywami i roztartym czosniem w proszku. Posypać tartym serem.
3. Ułożyć w żaroodpornym naczyniu. Dodać tuńczyka. Całość zapiekać przez około 15 minut w piekarniku nagrzanym do 180 stopni C lub w kuchence mikrofalowej.
4. Udekorować świeżą natką pietruszki lub szczypiorkiem.