

Spagete sa tunjevinom

Ovo se jako brzo i jednostavno sprema. Idealno kada vam se neko najavi a vi bas nemate vremena za kuvanje, ili prosto kada ste jako gladni a jede vam se nesto.

1 1vecu glavicu crnog luka iseckati i izdinstati. Kada primetite da je dinstanje pri kraju dodajte 1 iseckani cen belog luka i zajedno dinstati.

2

3

4 Skloniti sa ringle i u to dodati 3 konzerve tunjevine i iscediti 4 kesice kecapa i pomesati. Vratiti na ringlu i ostaviti minut-dva uz obavezno mesanje.

5

6

7 So i biber ili ljute paprike dodati po zelji. Ovim toplim sosom preliteri vec pripremljene spagete.

Napomena:

Ja ovo jelo cesto pravim, svi ga obozavaju , pogotovo sestra. Ona i ja narendamo malo sira od gore i stavimo po koju maslinu. Ja koristim tunjevinu u komadicima, lepse mi je i testeninu od heljde. Probajte, ukus je skroz neobican. Prijatno.

Sastojci:

crni luk 1

belog luka 1 cen

tunjevine 3 konzerve

kecapa 4 kesice