

Pikantno – cytrynowy zawrót głowy

Czas przygotowania sałatki: ok. 25 min

Ilość porcji: 3-4

Składniki:

- 250 g makaronu „kolanka ozdobne”
- Puszka tuńczyka w kawałkach w sosie własnym
- Pomidory z puszki
- Średnia cebula
- 2 ząbki czosnku
- Szczypiorek
- 6 cytryn
- Sok z cytryny
- Przyprawy: sól, chili, pieprz cytrynowy, zioła prowansalskie



1. Zaczynamy gotować makaron
2. Na patelnię wlewamy niewielką ilość oliwy i podsmażamy cebulę pokrojoną w kostkę. Dodajemy wyciśnięty czosnek oraz pomidory
3. Po chwili do powoli powstającego sosu dodajemy odsączonego tuńczyka i wszystko doprawiamy szczyptą chili (lub według uznania), ziołami prowansalskimi i pieprzem
4. Przygotowany sos mieszamy z ugotowanym i odcedzonym makaronem. Doprawiamy solą i sokiem z cytryny.
5. Cytryny przekrajamy na pół, wyciągamy owoc i zostawiamy samą skórkę, która stworzy nam „miseczkę”.
6. Do gotowych cytrynowych miseczek wkładamy sałatkę i posypujemy drobno posiekanym szczypiorkiem.



Smacznego!