

pasta al tonno



Jedan jednostavan recept za ručak na brzinu. Ajmo bit fini "Pasta al tonno"

Prije nego neki vrisnu ajmeeee dala si tunu u konzervi djeci? Moram ih obavijestiti da je nažalost nisu jeli jer su alergicni na plavu ribu te su imali rizoto sa piletinom i polovicom ovog mixa povrća. Ma da bi im dala da mogu jesti jer smatram da je sve ok za jest u balansiranoj prehrani. Tuna u konzervi ne precesto ali tu i tamo? Pa zasto da ne.

Nitko se ni ne udeblja ni ne razboli zbog jedne namirnice već zbog cestog korištenja iste.

A znaš mene ta tuna vraća u djetinjstvo. Sa obzirom da ja ribu ne volim nikako osim recimo oslica i te tune, kad god bi bio nemrs uoči blagdana meni bi mama radila paštu i tunu samo za mene. Tako da me podsjeća na badnjak. Volim staviti još neko povrće iz skrinje sa obzirom da je ovo jako brzo jelo gotovo dok ti se ovi prefini @koleda_tjestenina rezanci skuhaju..

Sve skupa sa pripremom gotovo za 15 minuta.

Volis li tunu iz konzerve i kako je koristiš? Salata, pasteta il takav neki "ragu"?

Piši mi u komentar svoje omiljeno jelo sa njom.

Pisani recept ti pišem u komentar kada napravim kolač kojeg ti danas pecem ☐

Pola mixa smrznutog meksickog miksa povrca

1 konzerva tune

Pola dcl vode

Pola dcl pasirane rajčice

400g tjestenine

Svježa tuna je puno bolja, kupiš i razrežeš na manje komade, prilog tjestenina ili palenta☐..konzerva može kad nema ništa u zamrzivaču☐..bude i takvih dana naravno☐

#tuna#pastaaltonno#koledatjestenina#sirokirezanci#brzajela#15minutemeals#15

minuta#recept#tonno