



Smetanova omaka s tuno in koruzo

Chef Ana Kristanc

Vrsta jedi: priloga

Čas priprave: 20 minut ali manj

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

V ponvi najprej segrejemo olje in nato popečemo na majhne koščke narezano čebulo. Čebuli dodamo tunino (olje od tune čimbolj odlijemo) in malce popražimo. Ponev odstavimo iz vročine in omaki dodamo smetano in koruzo, ter sol in poper. Dobro premešamo in pristavimo na ploščo srednje do manjše vročine in omako kuhamo še kakšno minutko da se dobro pregreje. Postrežemo. Odlično se prileže k Vojvodinskemu krompirčku.

DOBER TEK

NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- ščepec soli in popra
- 200 ml smetane za kuhanje
- 2 konzervi tune
- 1 konzerva koruze