



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыз

Макароны с овощами

Sebzeli Makarna



1 пакет макарон
1 крупная луковица
2 средних кабачка
2 средних баклажана
1 шт. красного перца
2 шт. зеленого перца
3 зубчика чеснока
3 средних помидора
0,5 стакана оливкового масла
2 ч. л. соли

- # Лук и чеснок мелко порезать, пассировать на оливковом масле.
- # Сверху, через каждые 5 минут поочередно добавлять: крупно порезанный красный и острый перцы, затем порезанные размером с фундук кабачки и не очищенные от кожуры такого же размера порезанные баклажаны.
- # Закрывать крышкой и готовить на медленном огне 10 минут.
- # В это время в другой кастрюле сварить макароны. Прежде чем снять с огня, вылить в макароны 1 стакан холодной воды, перемешать, воду слить.
- # В готовящиеся овощи добавить очищенные от кожуры, мелко порезанные помидоры, посолить и готовить еще 3-4 минуты.
- # Выложить овощное рагу в макароны, огонь сделать медленным.
- # Аккуратно перемешать, оставить на огне еще 5 минут, затем снять с огня.
- # Подавать горячим.

В макароны с овощами, в зависимости от сезона можно добавить зеленый горох и морковь.