



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

Макароны с томатным соусом

Salçalı Makarna



1 пакет спагетти
1 ст. л. томатной пасты
0,5 ст. л. перечной пасты
1 ч. л. тимьяна
1 зубчик чеснока
1 ч. л. сахара
0,5 ч. л. молотого черного перца
1 ч. л. оливкового масла
6 ст. л. подслн. масла
1,5 ч. л. соли
¾ стакана воды

Сначала готовим соус из томатной пасты. В небольшую глубокую кастрюлю положить томатную и перечную пасты, мелко порубленный чеснок, 3 ст. л. подслн. масла, 1 ч. л. соли, черный молотый перец, сахар и воду.

На среднем огне помешивая довести до кипения.

Огонь убавить, варить несколько минут, затем добавить тимьян, помешать и снять с огня.

В глубокую кастрюлю налить большое количество воды, на сильном огне закипятить и добавить 1 ч. л. оливкового масла и 0,5 ч. л. соли.

В кипящую воду положить спагетти не ломая, варить помешивая 10-12 минут.

Воду слить. Добавить 3 ст. л. подслн. масла, перемешать на медленном огне готовить еще 1-2 минуты.

Спагетти выложить на сервировочную тарелку, сверху полить приготовленным томатным соусом. Подавать горячим.

Если добавить в воду соль, она закипит быстрее.