



## 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 сервисную тарелку, сверху полить приготовленным томатным соусом . Подавать горячим.

Если добавить в воду соль, она закипит быстрее.