



Макароны с кабачками по-Эгейски

Kabaklı Ege Makarnası



3 шт. кабачков
2 шт красного перца
2 шт. тонкого зеленого перца
2 шт. помидоров
3 зубчика чеснока
4 ст. ложки оливкового масла
1 ч. л. черного молотого перца
1,5 ч. л. соли
1 пакет макарон

- # Кабачки почистить, порезать по длине. Перец очистить от семечек и разрезать на две части.
- # Кабачки и перец приготовить без масла, лучше на гриле или на тостнице, затем порезать размером со спичечный коробок.
- # В кастрюлю налить масло и положить мелко порубленный чеснок, когда масло нагреется, добавить приготовленный перец и кабачки, перемешать.
- # Затем добавить очищенные от кожуры и мелко порезанные помидоры, посолить, поперчить. Готовить пока помидоры превратятся в томат, снять с огня.
- # В другой кастрюле в подсоленной воде сварить макароны 10-12 минут, воду слить.
- # В макароны выложить сверху приготовленное рагу, и помешавая на медленном огне готовить 1-2 минуты. Снять с огня.
- # Подавать горячим.

Кабачки и перец также можно приготовить без воды и масла на сковороде с тефлоновым покрытием.