



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

Макароны с баклажанами

Patlıcanlı Makarna



3 шт. средних баклажанов
2 крупных спелых помидора
2 шт. перца
1 средняя луковица
6 ст. л. подслн. масла
1 ч. л. соли
0,5 ч. л. черного молотого перца
1 пакет макарон

- # Баклажаны почистить и оставить в подсоленной воде на 30 минут. Затем вытащить из воды, просушить и порезать средней величины кубиками.
- # В кастрюлю налить масло и положить мелко порезанный лук, посолить. На среднем огне пассировать до прозрачности.
- # Добавить очищенный от семечек и мелко порезанный перец, пассировать до изменения цвета.
- # Затем добавить очищенные от кожуры, мелко порезанные помидоры. Под закрытой крышкой готовить пока помидоры размякнут.
- # В конце добавить баклажаны и черный молотый перец, готовить под закрытой крышкой 15 минут.
- # Макароны сварить, воду слить, промыть под холодной водой и оставить в кастрюле. Сверху выложить соус из баклажан и на медленном огне готовить еще 1-2 минуты.
- # Подавать горячим.

По желанию, соус из баклажан можно выкладывать на макароны порционно, не перемешивая.