



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

Макароны с копченной колбасой (суджук)

Sucuklu Makarna



150-200 гр. копченной колбасы (суджук)
4 шт. помидора
2 шт. тонкого зеленого перца
3 ст. л. подсолн. масла
1 ч. л. соли
1 ч. л. молотого черного перца
1 пакет макарон

Перец очистить от семечек и мелко порезать. Помидоры потереть на терке. Колбасу очистить от пленки, порезать на ломтики, каждый ломтик разрезать на 4 части.
Разогреть масло в кастрюле, добавить перец, через несколько минут добавить колбасу.
Затем добавить потертые помидоры, посолить, поперчить. Готовить на медленном огне минут 15.
Макароны сварить в подсоленной воде 10-12 минут, воду слить, промыть под холодной водой.
Сверху на макароны выложить поджарку с колбасой, перемешать, и на медленном огне готовить еще 4-5 минут. Снять с огня.
Подавать горячим.

Т. к. в колбасе достаточно своего жира, в этом блюде используется небольшое количество масла.