



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

Макароны с портулаком

Semizotlu Makarna



1 связка портулака
2 крупных спелых помидора
1 средняя луковица
5 ст. л. подслн. масла
0,5 ч. л. молотого черного перца
1 ч. л. соли
1 пакет спагетти
Для соуса:
1 стакан не сладкого йогурта
2 зубчика чеснока
1 щепотка соли

- # Портулак помыть, порезать толщиной с палец. Помидоры потереть на терке. Лук мелко порубить.
- # В кастрюлю налить 4 ст. л. масла, разогреть на среднем огне и добавить лук, пассировать до прозрачности.
- # Добавить портулак, закрыть крышкой и готовить 15 минут.
- # Затем добавить помидоры, соль и черный перец. Под закрытой крышкой готовить еще 10 минут, снять с огня.
- # Макароны сварить, воду слить, промыть под холодной водой. Добавить 1 ст. ложку масла и на медленном огне помешивать 1-2 минуты.
- # Чеснок давить с небольшим колич. соли, добавить йогурт, хорошо перемешать.
- # В сервировочную тарелку выложить сначала макароны, затем портулак и сверху залить йогуртом с чесноком.

Также в таких же пропорциях можно приготовить макароны со шпинатом, крапивой и т. д.