



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

Макароны с соусом из помидор

Domates Soslu Makarna



4 шт. помидор
1 зубчик чеснока
4 ст. л. подслн. масла
1 ч. л. соли
0,5 ч. л. черного молотого перца
1 пакет макарон
Для посыпки:
1 стакан тертой брынзы

Помидоры потереть на терке в небольшую кастрюлю, добавить измельченный чеснок, соль, перец и 3 ст. л. подслн. масла.

Соус готовить сначала на сильном огне, пока закипит, затем убавить и готовить до состояния пасты.

Макароны сварить, воду слить, добавить 1 ст. л. подслн. масла и на медленном огне помешивать несколько минут.

Макароны выложить на сервисную тарелку, сверху полить соусом из помидор. И посыпать все тертой брынзой.

В соус по желанию можно добавить 1 маленькую потертую на терке луковицу.