



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

Макароны с кабачками

Kabaklı Makarna



1 пачка макарон
1 литр воды
3 ст.л. подслн. масла
1 ч.л. соли
Для соуса:
3 кабачка
1 луковица
3 помидора
1 зубчик чеснока
0,5 ч.л. соли
0,5 стакана растит. масла

- # Кабачки порезать соломкой, лук порезать полукольцами. Помидоры порезать маленькими кубиками, чеснок мелко порубить.
- # В сковороде нагреть растит. масло, добавить лук, пассировать до золотистого цвета.
- # Добавить чеснок и через несколько минут добавить кабачки.
- # Когда кабачки станут мягкими, добавить помидоры и соль, готовить 10-15 минут.
- # В другой кастрюле закипятить воду, добавить масло и соль.
- # Положить в воду макароны, закрыть на половину крышкой и на медленном огне помешивая варить до готовности.
- # В макароны добавить соус из кабачков, перемешать.
- # Подавать горячими.

Кабачки рекомендуется именно резать, если их тереть на терке они датут не нужный сок.