



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

Макароны с яйцами и помидорами

Yumurtalı Domatesli Makarna



Пол-пачки спагетти
1 небольшая луковица
3 помидора
1 ст.л. томатной пасты
0,5 стакана подсолн. масла
4 яйца
1 ч.л. соли
3 стакана воды

- # В кастрюлю налить воды, добавить соль и 1 ст.л. подсолн. масла.
- # Когда закипит, положить спагетти не ломая. Когда макароны полностью будут в воде варить 10 минут.
- # Лук мелко порезать и пассировать в оставшемся масле, добавить томатную пасту и через 2-3 минуты тертые на терке помидоры и соль.
- # Когда помидоры тушатся до состояния пасты добавить сваренные спагетти, перемешать, снять с огня.
- # Выложить макароны в смазанную маслом форму, ложкой проделать 4 отверстия.
- # В эти отверстия разбить яйца, посолить.
- # Поставить в заранее разогретую до 190 градусов духовку, запекать до готовности.

Помидоры для этого блюда рекомендуется использовать сочные.