



## Макароны с грибами

Mantarlı Makarna



1 пачка макарон  
5 стаканов воды  
4 ст.л. подсолн. масла  
1 ч.л. соли  
Для соуса:  
500 гр. грибов  
1 стакан тертых на терке помидор  
5 ст.л. подсолн. масла  
0,5 стакана молока  
0,5 ч.л. черного молотого перца  
1 ч.л. муки  
1 ч.л. соли

- # Приготовим соус: Очищенные грибы порезать на несколько частей.
- # В сковороду налить масло, поставить на огонь. Когда масло нагреется добавить грибы, готовить на сильном огне помешивая пока испарится жидкость.
- # Добавить муку, сразу тертые помидоры, соль и перец. Помешивать минут 5-6.
- # В конце добавить молоко, когда закипит снять с огня.
- # В кастрюлю налить 5 стаканов воды, добавить 5 ст.л. масла и немногого соли. Когда закипит положить макароны. Варить помешивая 10-12 минут.
- # Перед подачей перемешать и выложить сверху соус.

Макароны лучше варить прямо перед подачей, чтобы избежать слипания.