



Макароны с колбасой

Salamli Makarna



1 пачка макарон
5 стаканов воды
5-6 ст.л. растит. масла
0,5 ч.л. соли
Для соуса:
15 ломтиков колбасы
2 шт. перца чарльстон
1 красный перец
3 помидора
1 стакан молока
5-6 ст.л. растит. масла
0,5 ч.л. соли

Перец очистить от семечек и мелко порезать. Колбасу также мелко порезать. Помидоры очистить от кожуры и порезать кубиками.

В сковороде нагреть масло, добавить перец, через несколько минут добавить колбасу и через 2-3 минуты добавить помидоры и соль.

Готовить пока помидоры стушатся до состояния пасты. В это время сварить макароны под полузакрытой крышкой минут 10-12.

Затем в соус добавить горячее молоко и сразу снять с огня.

Соус выложить на макароны, перемешать и через 2-3 минуты снять с огня.

Подавать горячим.

Если готовите блюдо не в сезон помидор, можно заменить их 1 ст.л. томатной пасты и 1 стаканом воды.