



## Макароны с Помидорами

Domatesli Makarna



500гр.макарон(рожки)  
3 спелых помидора  
2 зелёных перца  
2 дольки чеснока  
1/4 стакана раст.масла  
1 чайн.ложка чёрн.перца  
Соль

- # Макароны отварить 12 минут, в солёной воде.
- # Перед тем, как снять с огня, долить 1 стакан холодной воды, помешать и слить воду.
- # Помидоры натереть на тёрке, перцы мелко порезать, чеснок подавить.
- # На сковоротку налить раст.масло, разогреть, бросить перцы.
- # Когда перцы станут мягкими, добавить помидоры, посолить, поперчить, немного потушить.
- # Макароны соединить с помидорами.
- # Обжарить на медленном огне 3-4 минуты, снять с огня и подавать к столу.

Для того, чтобы макароны не слиплись, при варке нужно добавить 1 чайн.ложку оливк.масла.