



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

Макароны с Сосисками

Sosisli Makarna



500 гр.макарон (рожки)
1 репч.лук
2 дольки чеснока
5 сосисок
4 помидора
1 чайн.ложка пасты свежего перца
5 стол.ложек раст.масла
1,5 чайн.ложки соли
Пол чайн.ложки чёрн.перца

Макароны сварить в солёной воде.Снять с огня,долить 1стакан холдной воды,воду слить.

Приготовить соус:лук мелко порубить и обжарить до золотистого цвета,добавить тонко порезанные сосиски.

Когда сосиски поджарятся,добавить давленный чеснок,пасту свеж.перца,тёртые помидоры,соль и перец.

Тушить пока помидоры не изменят цвет.

Макароны соединить с соусом,обжарить 5-10минут на медленном огне.

Подавать горячим.

Таким же образом макароны можно приготовить с колбасой.