



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

Макароны с Зеленью

Otlu Makarna



500 гр.макарон
3 дольки чеснока
Пучёк петрушки
Пучёк укропа
Пол стакана тёртого сыра
5 стол.ложек раст.масла
1 чайн.ложка соли
Пол чайн.ложки чёрного перца

Петрушку и укроп промыть,воду слить,мелко порубить.

Положить на сковородку,добавить раст.масло и мелко рубленный чеснок,немного обжарить на среднем огне.

Макароны сварить 10-12минут в солёной воде.В зелёнь налить 5стол.ложек воды из макарон.Соединить зелень,макароны и тёртый сыр.

Обжарить 5минут на среднем огне.Подавать горячим.

Можно добавить тимьян и базилик.