



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

## 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 сковоротку,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.