



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

Макароны с Рыбными Консервами

Ton Balıklı Makarna



250 гр.макарон
160 гр.рыбной консервы
2 помидора
1 зелёный перец
1 небольшой репч.лук
Пол чайн.ложки чёрн.перца
1 чайн.ложка соли
7 стол.ложек раст.масла

- # Лук и зелён.перец мелко порубить,помидоры очистить от кожуры и порезать кубиками.
- # На сковороде разогреть раст.масло и бросить лук.Когда лук станет мягким,добавить зелён.перец.
- # Немного потушить и добавить помидоры,помешать,посолить,поперчить и снять с огня.
- # Пока соус с помидорами остывает, макароны бросить в кипящую и подсоленную воду,варить течении 10-12минут.Перед тем,как снять с огня налить 1 стакан холодной воды,воду слить.
- # Соус смешать с рыбн.консервой.
- # Макароны разложить по тарелкам,сверху полить соус с рыбн.консервой.

Рыбн.консерву нужно добавлять в остывший соус,если добавить в горячий,изменится цвет и вкус.