



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

Пюре с Томатн.Соусом и Сосисками

Pürede Sosis Sote



Пол килограмма сосисок
1 репч.лук
3 зелёных, длинных перца
2 помидора
Пол стол.ложки томатн.пасты
5 стол.ложек раст.масла
Пол чайн.ложки чёрн.перца
1 чайн.ложка соли
Для Пюре:
1 стакан молока
4 картофеля
2 стакана воды
Пол стол.ложки слив.масла
Пол чайн.ложки чёрн.перца
Пол чайн.ложки соли
Для верха :
3 стол.ложки натёртого сыра
4-5 веточек петрушки

- # Репч.лук тонко порезать и обжарить на раст.масле до прозрачного цвета. Добавить томатн.пасту и мелко порубленные перцы.
- # Продолжать жарить, бросить тонко порезанные сосиски, через 5 минут добавить порезанные кубиками помидоры, соль, чёрн.перец. Тушить на среднем огне 15 минут.
- # Картофель почистить, порезать маленькими кубиками, бросить в кастрюлю и залить 2 стакана воды.
- # Поставить на средний огонь. Когда картофель станет мягким, влить молоко и поварить ещё.
- # Затем добавить слив.масло, соль, перец и сделать пюре.
- # Пюре переложить на серв. тарелку, в серединке сделать ямку и заполнить её томатн.соусом с сосисками. С верха посыпать мелко порубленную петрушку и натёртый сыр.
- # Подавать горячим.

Перед тем, как подать к столу, блюдо можно немного запечь в духовке, при температуре 200.