

Добавил(а) Оля
18.01.18 16:49 - Последнее обновление 05.04.18 17:49

18.01.18 16:49 - Последнее обновление 05.04.18 17:49

Томатный соус для макарон нежного вкуса и приятного запаха. Приготовить его проще, чем вы думаете. Это идеальный вариант для тех, кто не любит слишком острую пищу. Соус можно использовать для приготовления пасты, а также для подачи к мясу и овощам.



1 / 3

Томатный соус для макарон

Добавил(а) Оля

18.01.18 16:49 - Последнее обновление 05.04.18 17:49

- Томаты в собственном соку - 1 банка., лук 1 шт., макароны.
- Соль, перец, чеснок гранулированный, сахар, специи.
- Масло сливочное 50 гр, масло растительное 3 ст.л.



Томаты чистим от кожи, разминаем вилкой.



Лук мелко нарезаем кубиками, обжариваем в масле с добавлением 1 ч.л. сахара до золотистого

Томатный соус для макарон

Добавил(а) Оля

18.01.18 16:49 - Последнее обновление 05.04.18 17:49



В лук добавляем томаты, специи, гранулированный чеснок, немного солим. Выливаем 1 ст. томат



Макароны отвариваем согласно рекомендациям на упаковке. Сверху поливаем томатным соусом

Приятного аппетита!!!