

Макароны с томатным соусом



Что нужно:

- макароны - 400 г;
- томатная паста - 100 г;
- слив. масло - 50 г;
- укроп - 1 пучок;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 35 мин.

Описание

Приготовление

1. Варим макароны в подсоленной воде 20 минут;
2. Откидываем макароны на дуршлаг, затем засыпаем их в сковородку (предварительно смазанную растительным маслом) и перчим;
3. Смешиваем томатную пасту, сливочное масло и мелко порубленный укроп, и добавляем наш соус к макаронам;
4. Тушим макароны минут 10 и выключаем огонь.