

Фарфалле с овощами и чесночком

Автор: Мухаббат
10.08.2011 12:00 -



Отварить 200 гр. фарфалле (макароны в виде бантиков, хорошего качества, чтобы после варки они сохранили "изящную" форму) в подсоленной воде согласно инструкции на упаковке. Слить воду и добавить немного хорошего оливкового масла. 2 болгарских перца разных цветов вымыть и порезать средним кубиком. 1 помидор вымыть и тоже нарезать кубиком, добавить листики тархуна и мяты (можно заменить базиликом), посолить, поперчить и перемешать. Соединить с макаронами. 2 зубчика чеснока

Фарфалле с овощами и чесночком

Автор: Мухаббат
10.08.2011 12:00 -

очистить и нарезать на пластинки, обжарить в небольшом количестве масла пару минут, дать слегка остыть и добавить к макаронам. Выложить на блюдо, украсить зеленью.

{comments on}