

Яичная лапша с томатным соусом

Автор: Мухаббат

31.10.2012 07:18 - Обновлено 31.10.2012 07:21



Я часто готовлю основные блюда без мяса. Данное блюдо вполне сытное, насыщенное, пикантное, ну и конечно вкусное.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Яичная лапша с томатным соусом

Автор: Мухаббат

31.10.2012 07:18 - Обновлено 31.10.2012 07:21

на 4 порции

4 средних помидоров

2 зубчика чеснока

2 сушёных перца чили (по желанию)

50 мл. оливкового масла

несколько веточек райхона/базилика

50 гр. сливочного масла

400 гр. готовой яичной лапши

соль

сыр полутвердых сортов

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Помидоры очистить от кожицы (сделать крестообразные надрезы, опустить в кипяток на 30 секунд, затем опустить в холодную воду) и нарезать крупными дольками.

Чеснок очистить и измельчить.

У райхона/базилика удалить грубые стебли и ставить только листики.

В сковороду налить оливковое масло, разогреть и выложить чеснок и перец чили, слегка обжарить, добавить помидоры и тушить 3 минуты. Добавить райхон/базилик и сливочное масло, посолить, осторожно перемешать.

Яичную лапшу отварить в подсоленной воде согласно инструкции на упаковке. Откинуть

Яичная лапша с томатным соусом

Автор: Мухаббат

31.10.2012 07:18 - Обновлено 31.10.2012 07:21

на дуршлаг.

Лапшу смешать с соусом. Выложить на сервировочные тарелки и посыпать сырной стружкой.

Подавать блюдо горячим.

{comments on}