

Спагетти с помидорами и сулугуни

Автор: Jaxa

11.11.2010 13:42 -



Зимой свежий базилик замените 1 чайной ложкой сушеного.

Требуемые ингредиенты

- маслины без косточек - 16 шт.
- каперсы - 4 ст. ложки
- оливковое масло - 4 ст. ложки
- чеснок - 2 зубчика
- помидоры - 400 г
- сыр сулугуни или моцарелла - 240 г.
- перец красный молотый
- соль

Помидоры ошпарьте, очистите от кожицы, нарежьте мелкими кубиками. Смешайте помидоры с рубленным базиликом, измельченными оливками и каперсами, поперчите, полейте маслом, выдержите 5-8 часов. Спагетти сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, дайте воде стечь. Смешайте спагетти с томатной смесью, выложите на блюдо, посыпьте нарезанным мелкими кубиками сыром.

Время приготовления 50 минут.

Приятного аппетита, JaxaLand.ru

{jcomments on}