

Макароны "Мечта зайчика"



Что нужно:

- макароны - 400 г;
- морковь (покрупнее) - 1 шт;
- петрушка - 1 пучок;
- зел. лук - 1 пучок;
- укроп - 1 пучок;
- томатная паста - 4 ст. л.;
- соль - по вкусу.

Время приготовления: 40 мин.

Описание

Приготовление

1. Варим макароны в подсоленной воде 20 минут;
2. Откидываем макароны на дуршлаг и засыпаем их в сковородку (предварительно смазанную растительным маслом);
3. Добавляем в макароны томатную пасту, натёртую морковь, перемешиваем и тушим 10 минут;
4. Добавляем мелко порубленные зелёный лук, петрушку и укроп, и выключаем огонь.