Томатный соус для макарон. Жареничего проще приготовить натуральный, вдомашний, аромат-выйтом,

Томатного соуса

Продукты для рецепта

- Томаты в собственном соку - 1 банка., лук 1 шт., макароны.
- Соль, перец, чеснок гранулированный, сахар, специи.
- Масло сливочное 50 гр, масло растительное 3 ст.л.

Томаты чистим от кожи, разминаем вилкой.

Лук мелко нарезаем кубиками, обжариваем в масле с добавлением 1 ч.л. сахара до золотистого

В лук добавляем томаты, специи, гранулированный чеснок, немного солим. Выливаем 1 ст. томат

Макароны отвариваем согласно рекомендациям на упаковке. Сверху поливаем томатным соусом

Приятного аппетита!!!