

## Паста с помидорами, имбирём и чесноком.

Добавил(а) Оля

31.03.11 02:04 - Последнее обновление 31.03.11 03:01

---



### Продукты для рецепта

- Паста (макароны) - 300 гр.
- Помидоры - 250 гр.(маленькие или черри)
- Имбирь - 20 гр., Чеснок - 5-6 зубчиков.
- Оливковое масло - 2-3 ст.л.

## Паста с помидорами, имбирём и чесноком.

Добавил(а) Оля

31.03.11 02:04 - Последнее обновление 31.03.11 03:01

---

- Соль, перец, укроп



Отвариваем пасту (макаронные изделия) в подсоленной воде.

Помидоры нарезаем кусочками. Если помидоры Черри, то можно просто разрезать их на две части.

Имбирь и чеснок нарезать мелкими кубиками.

Нарезаем мелко укроп.

## Паста с помидорами, имбирём и чесноком.

Добавил(а) Оля

31.03.11 02:04 - Последнее обновление 31.03.11 03:01

---



На сковороде разогреваем оливковое масло.

В масло выкладываем помидоры, имбирь, чеснок и укроп.



Тушим на среднем огне 5 минут.

## Паста с помидорами, имбирём и чесноком.

Добавил(а) Оля

31.03.11 02:04 - Последнее обновление 31.03.11 03:01

---



Выкладываем в сковороду отваренные макароны, перемешиваем.

Через 1 минуты снимаем с огня.



## **Паста с помидорами, имбирём и чесноком.**

Добавил(а) Оля

31.03.11 02:04 - Последнее обновление 31.03.11 03:01

---

**Приятного аппетита!!!**

{kunena\_discuss:12}