

Спагетти под острым соусом из ананасов

Добавил(а) Оля
08.10.14 10:26 -

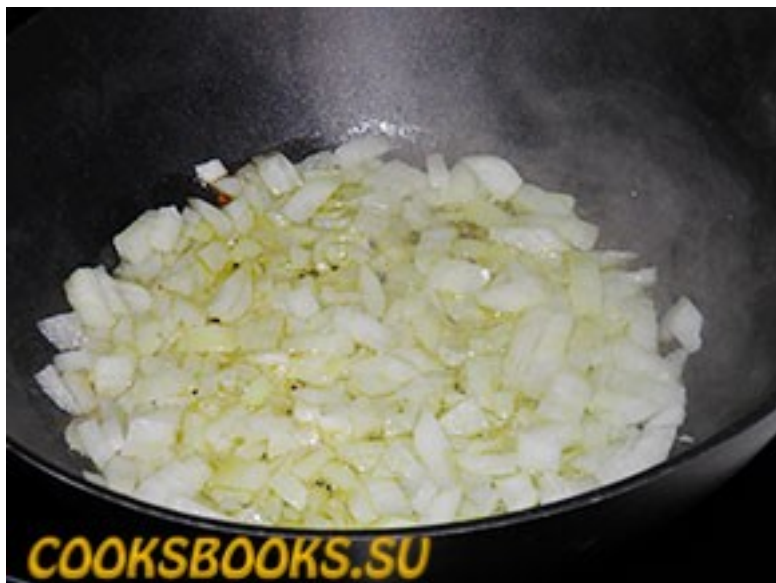


Продукты

- Ананас - 1 шт.
- Лук - 1 шт.
- Спагетти - 250 гр.
- Масло оливковое, соль, чёрный перец, красный жгучий перец

Спагетти под острым соусом из ананасов

Добавил(а) Оля
08.10.14 10:26 -



Лук нарезаем кубиками, обжариваем в раскалённом оливковом масле до золотистого цвета.



Ананас чистим. Нарезаем небольшими кубиками. Выкладываем в лук и тушим 10-15 минут, перио

Спагетти под острым соусом из ананасов

Добавил(а) Оля
08.10.14 10:26 -



Немного солим, добавляем щепотку жгучего красного перца и чёрный перец по вкусу. Перемешиваем.

Снимаем с огня и даём настояться.



Спагетти отвариваем в подсоленной воде, руководствуясь рекомендациям на упаковке.

Готовые спагетти выкладываем на блюдо, сверху вкладываем ананасы.

Приятного аппетита!!!

Спагетти под острым соусом из ананасов

Добавил(а) Оля
08.10.14 10:26 -

{kunena_discuss:12}