

# Макароны с овощами

## Нужно:

- Макароны **200** г.
- Перец красный  $\frac{1}{2}$  шт.
- Баклажан  $\frac{1}{2}$  шт.
- Помидоры **2** больших (**6-8** черри)
- Лук репчатый  $\frac{1}{2}$  шт.
- Чеснок **1** зубчик
- Листья карри горсть
- Масло растительное
- Зелень и тертый сыр (по желанию)

Получается: **2** порции.

## Приготовление:

1. Баклажан и лук чистим, режем и ставим тушить, немного посолив.
2. Ставим варить макароны и измельчаем листья карри.
3. Чистим и режем перец и помидоры.
4. Добавляем перец, помидоры, листья карри и измельченный чеснок в тушеные овощи.
5. Тушим около **10** минут, до готовности.
6. Смешиваем макароны и овощи, тушим еще **5** минут.
7. Раскладываем по тарелкам, по желанию добавляя зелень и тертый сыр.

Приятного аппетита! :)