

## Макаронны с томатным соусом

(на 6 персон)

Состав:

3 луковицы, нарезанных кубиками  
4 столовых ложки воды или оливкового масла  
½ клубня селдерея, порезанного или протертого  
1 стручок зеленого перца, мелко порезанного  
2 горсти свежих грибов, порезать пластинками  
2-3 зубка чеснока, нарезанных кубиками  
250 г свежих помидоров или одну банку помидоров (250 г нетто)  
1 упаковка давленных помидоров  
1 банка томатной пасты  
1 чайная ложка сушеного орегано  
1½ чайная ложка сушеного базилика  
1 лавровый лист  
соль  
перец  
500 г спагетти или других макаронных изделий

Приготовление:

Воду или оливковое масло нагреть в кастрюле на среднем огне. Немного обжарить в нем лук (около 5-6 минут), затем добавить селдерея, перец, грибы и чеснок. Все вместе обжаривать помешивая около 5 минут. Добавить свежие и давленные помидоры, затем томатную пасту и хорошо размешать полученный соус. Добавить травы, соль и перец и, не закрывая крышкой, варить около 30 минут на малом огне.

Макаронны варить отдельно (около 4 минут, чтобы они не разваривались, или в соответствии с инструкцией изготовителя).

Лавровый лист вынуть из соуса и сервировать с макаронами.