

Macaroane cu sos de rosii

Ingrediente

*200 g macaroane
sare
cimbru
3 linguri de ulei
1 cana de sos de rosii
1 lingura de zahar*

Preparare

Se fierb macaroanele o jumatate de ora in apa cu sare, apoi se spala cu apa rece si se scurg bine. Se rastoarna intr-o cratita impreuna cu o cana de sos de rosii, o lingura de zahar, o lingurita de sare si trei linguri de ulei. Se micsoreaza focul si se mai fierb un sfert de ora, se parfumeaza apoi cu cimbru si se servesc calde, ca garnitura la friptura de pasare sau de porc.