

Макароны с овощами и адыгейским сыром

Нужно:

- Макароны - **200** г.
- Адыгейский сыр - **150** г.
- Перец красный - $\frac{1}{2}$ шт.
- Баклажан - $\frac{1}{2}$ шт.
- Помидоры - **1** большой (**4-5** черри)
- Лук репчатый - $\frac{1}{2}$ шт.
- Чеснок - **1** зубчик
- Масло растительное

Получается: **3** порции.

Приготовление:

1. Адыгейский сыр режем кубиками.
2. Овощи моем, чистим. Режем: баклажан тонкими пластинками, перец кубиками, лук тонко (но не слишком мелко), помидор кубиками.
3. Обжариваем сыр в растительном масле, на среднем огне до золотистой корочки.
4. Ставим варить макароны.
5. Добавляем на сковородку овощи, солим, тушим под крышкой до готовности. Около **15** минут.
6. Чеснок измельчаем на терке или в чеснокодавилке. Чеснок добавляем в овощи, когда они уже готовы.
7. Смешиваем макароны и овощи, обжариваем еще **5** минут без крышки.

Приятного аппетита! :)