

לום קדוש: שמואל אהרן מילר

פסטה בצורת פרפרים ברוטב עגבניות וריחן

500 גר' פסטה בצורת פרפרים

1 בצל בינוני

2 כפות מרגרינה מזולה

3 עגבניות גדולות, בשלות,

מקולמות וקצוצות דק

קופסה קטנה רסק עגבניות

מלח, פלפל שחור $\frac{1}{2}$ כפית פפריקה

כף אבקת מרק עוף

כוס מים רותחים כף ריחן טרי קצוץ

לבשל את הפסטה לפי הוראות היצרן ולסנן היטב. לטגן בצל קצוץ במרגרינה עד להשחמה, להוסיף עגבניות, לבשל על אש קטנה כ-5 דקות, להוסיף רסק עגבניות ותבלינים. להמשיך לבשל עוד כ-5 דקות על אש נמוכה. להוסיף כוס מים רותחים ולהמשיך לבשל עוד כ-5 דקות על אש נמוכה. מדי פעם לערבב. להוסיף את הפסטה ולקשט עם ריחן טרי.