

Начните с пасты. Когда вода в **кастрюле** закипит, всыпьте щепотку соли. Закиньте содержимое пачки и варите в соответствии с инструкцией на упаковке. Для al-dente достаточно около 7 минут, а если вы хотите более разваренные, потребуется 9 минут. Займитесь сосисками. Пока гарнир варится, нарежьте их на небольшие кусочки. Разогрейте **сковороду** на среднем огне и влейте масло. Обжаривайте их до образования золотистой корочки. Возьмите лук и чеснок. Их нужно очистить и нарезать на мелкие кубики, затем отправьте к сосискам и продолжайте обжаривать до готовности. Смешайте все ингредиенты. Когда паста будет готова, откиньте ее в дуршлаг и слейте воду. Переложите в сковороду к сосискам, поперчите, убавьте огонь и потомите еще пару минут.

Start with the pasta. When the water in the pan boils, add a pinch of salt. Throw in the contents of the pack and cook according to the instructions on the package. About 7 minutes is enough for al-dente, and if you want them more soft, you will need 9 minutes. Now work on the sausages. While the side dish is cooking, cut them into small pieces. Heat the frying pan over medium heat and pour in the oil. Fry them until golden brown. Take the onion and garlic. Peel them and cut them into small cubes, then add them to the sausages and continue frying until done. Mix all the ingredients. When the pasta is ready, throw it in a colander and drain the water. Transfer to the frying pan with the sausages, season with pepper, reduce the heat and simmer for a couple more minutes.