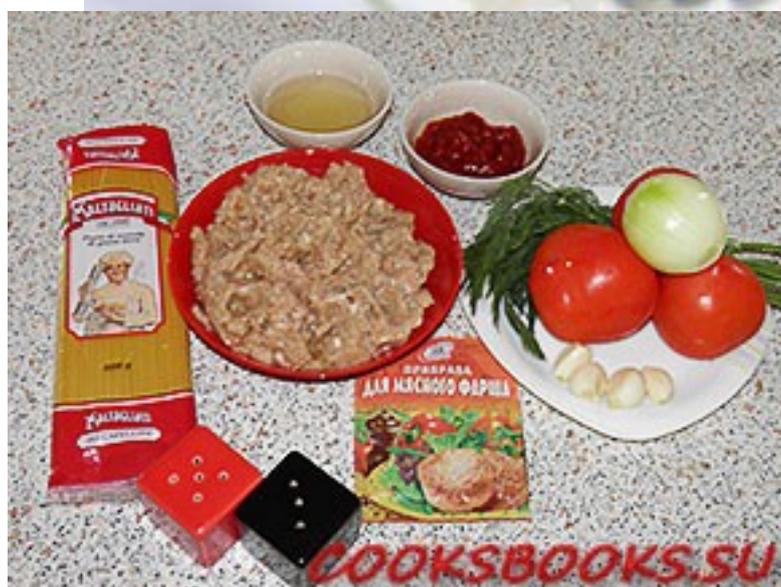
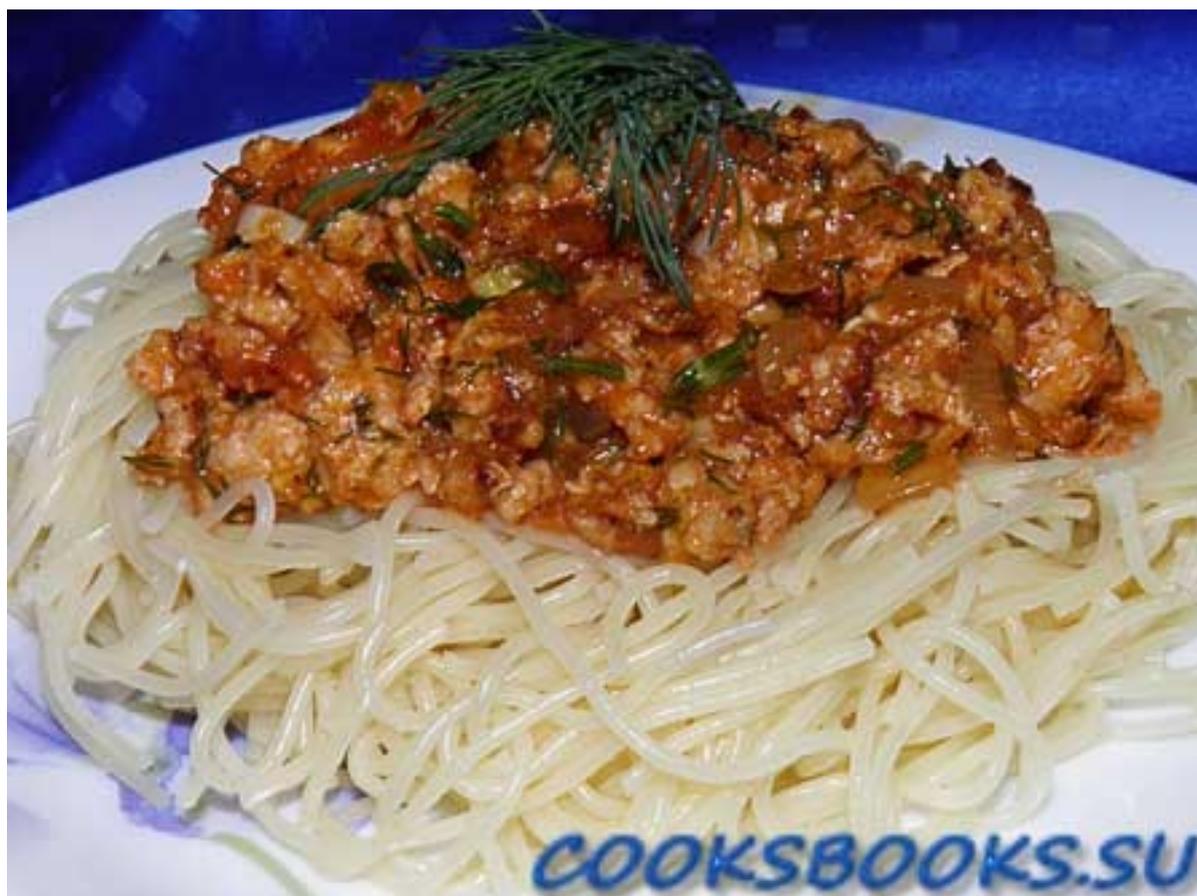


Спагетти под мясным соусом

Добавил(а) Оля

17.10.11 12:50 - Последнее обновление 17.10.11 13:37



Продукты

- Фарш мясной - 800 гр.
- Лук - 1 шт., помидоры - 3 шт., чеснок - 4 дольки
- Томатная паста - 1 ст.л., оливковое масло - 50 гр.
- Спагетти

Спагетти под мясным соусом

Добавил(а) Оля

17.10.11 12:50 - Последнее обновление 17.10.11 13:37

- Соль, перец, приправа для фарша, укроп.



Для того, что бы легко почистить помидоры, заливаем их кипятком на 5 минут.



Фарш солим, перчим, добавляем приправы, хорошо перемешиваем. Выкладываем на раскаленную сковороду.

Жарим фарш 15 минут периодически помешивая.

Спагетти под мясным соусом

Добавил(а) Оля

17.10.11 12:50 - Последнее обновление 17.10.11 13:37



Лук нарезаем кубиками.

Чеснок и укроп мелко рубим.

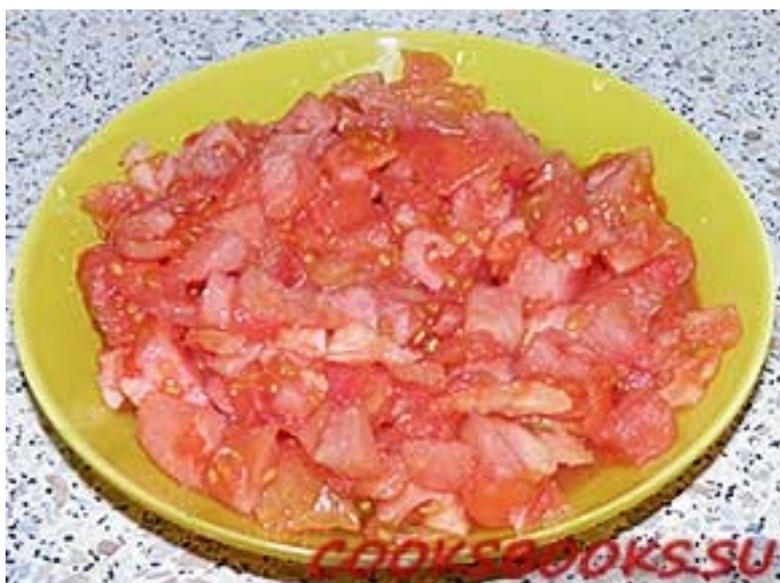


В фарш добавляем лук.

Спагетти под мясным соусом

Добавил(а) Оля

17.10.11 12:50 - Последнее обновление 17.10.11 13:37



Помидоры чистим, нарезаем кубиками.



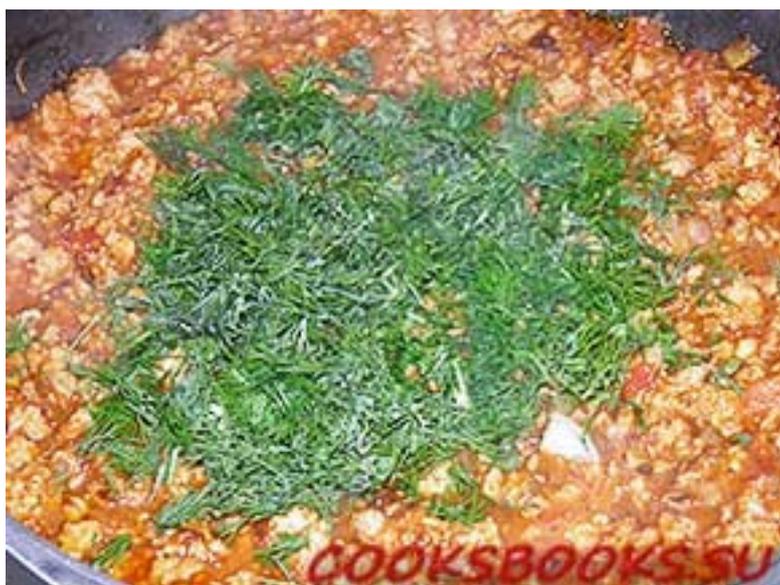
Выкладываем в сковороду с фаршем помидоры и 1 ст.л. томатной пасты, хорошо перемешиваем.

Тушим еще 5-7 минут.

Спагетти под мясным соусом

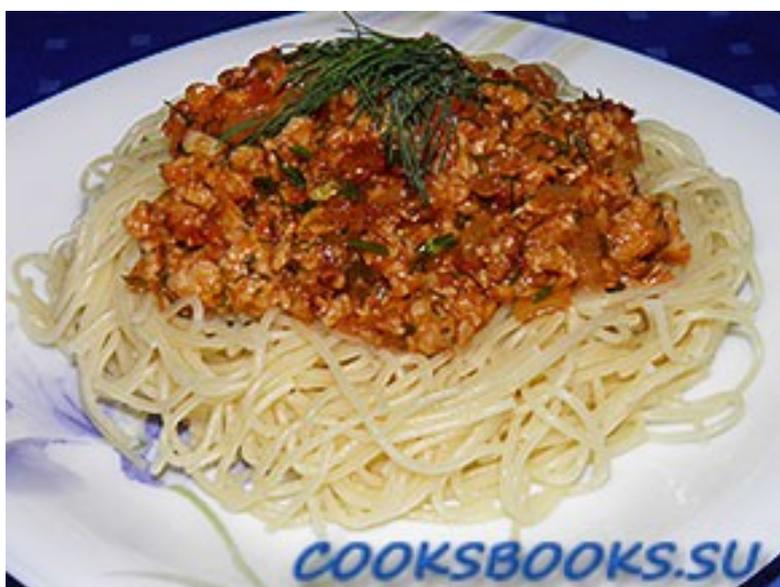
Добавил(а) Оля

17.10.11 12:50 - Последнее обновление 17.10.11 13:37



Добавляем укроп и чеснок, перемешиваем, снимаем с огня.

Спагетти отвариваем согласно инструкции на упаковке.



Подаём спагетти под мясным соусом.

Спагетти под мясным соусом

Добавил(а) Оля

17.10.11 12:50 - Последнее обновление 17.10.11 13:37

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:12}