

Макароны по флотски

Добавил(а) Оля
07.05.12 11:05 -



Продукты

- Мясной фарш - 500 гр.
- Помидор - 1-2 шт., лук - 2-3 шт., чеснок - 4-5 долек, морковь - 1 шт.
- Масло оливковое
- Макаронные изделия

Макароны по флотски

Добавил(а) Оля
07.05.12 11:05 -

- Соль, перец, специи, укроп



Морковь трём на крупной тёрке.



Лук нарезаем кубиками.

Макароны по флотски

Добавил(а) Оля
07.05.12 11:05 -



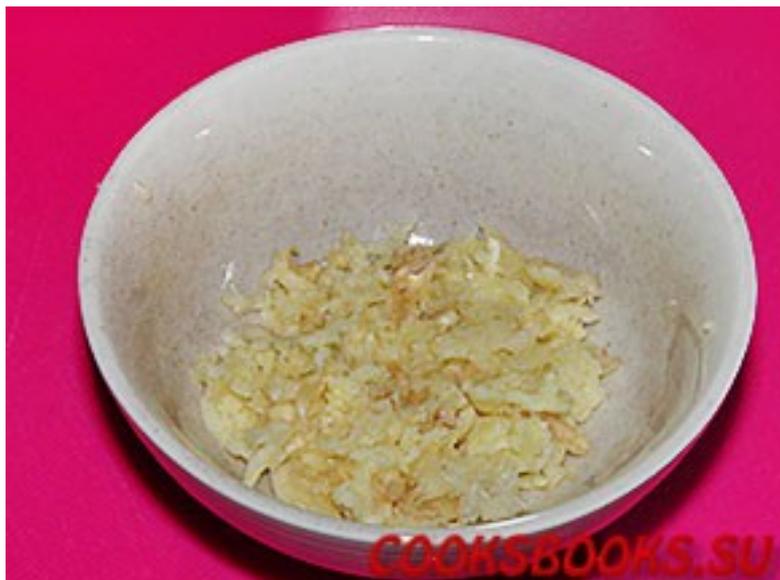
Морковь и лук выкладываем в большую сковороду.



Помидор нарезаем кубиками.

Макароны по флотски

Добавил(а) Оля
07.05.12 11:05 -



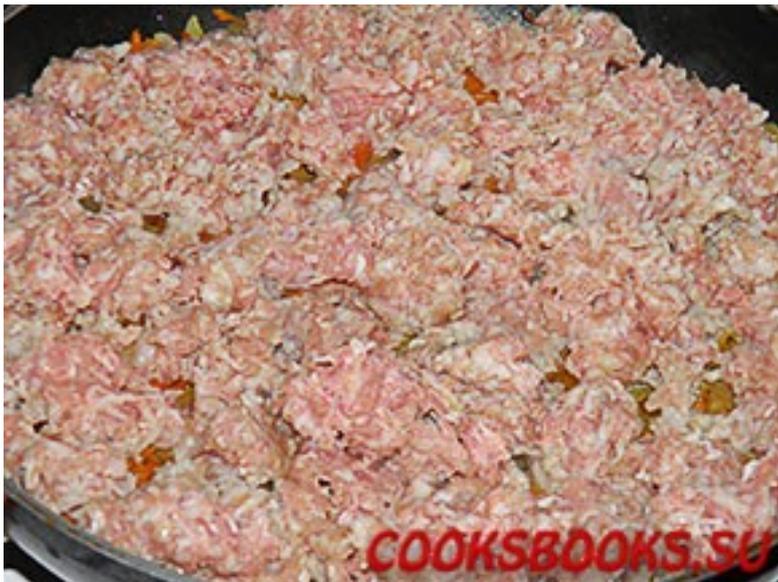
Чеснок измельчаем.



Морковь и лук пассируем на оливковом масле.

Макароны по флотски

Добавил(а) Оля
07.05.12 11:05 -



Выкладываем фарш в сковороду, солим, перчим, добавляем специи по вкусу.

Перемешиваем.

Обжариваем фарш 7-10 минут на среднем огне, периодически помешивая.



Добавляем помидор, перемешиваем, тушим еще 3-5 минут.

Макароны по флотски

Добавил(а) Оля
07.05.12 11:05 -



Добавляем измельчённый чеснок и укроп, перемешиваем, снимаем с огня.



Макаронные изделия отвариваем в подсоленной воде.

На макароны выкладываем фарш.

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:12}