



Макароны с мясом

Etli Makarna



0,5 кг. филе говядины
2 крупных помидора
1 средняя луковица
5 ст. л. подсолн. масла
1 ч. л. соли
0,5 ч. л. черного молотого перца
1 пакет макарон

- # Мясо положить в сковорку, залить 2 стаканами воды, варить 25 минут.
- # Когда мясо остынет, покромсать его на маленькие кусочки. В это время, в кастрюлю налить 4 ст. л. масла и положить мелко порезанный лук, пассировать до готовности.
- # Сверху выложить мясо, перемешать несколько раз, затем добавить потертые на терке помидоры, соль и черный перец. Готовить пока помидоры превратятся в томат.
- # Макароны сварить, промыть под холодной водой, добавить 1 ст. ложку подсолн. масла и на медленном огне помешивать 1-2 минуты.
- # На сервисную тарелку выложить макароны, затем сверху выложить приготовленное мясо. Подавать горячим.

Мясо для этого блюда желательно использовать без жира.