



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыыз

Макароны с мясом

Etili Makarna



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

Мясо положить в скороварку, 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 подслн. 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.