



Макароны с фаршем

Kiymali Makarna



1 пакет макарон
200 гр. фарша
1 крупная луковица
6 зубчиков чеснока
1 ч. л. тмина
0,5 ч. л. красного острого перца
0,5 ч. л. черного молотого перца
1 ч. л. соли
8 ст. л. подсолн. масла

- # В кастрюлю налить 5 ст. л. масла. Нагреть на среднем огне и добавить мелко порубленный лук, пассировать до прозрачности.
- # Добавить фарш и измельченный чеснок. Готовить до готовности фарша. Затем посолить, добавить красный, черный перцы и тмин, перемешать и снять с огня.
- # В другую кастрюлю налить 5,5 стакана воды, добавить оставшееся масло, дать закипеть. Затем добавить щепотку соли и макароны. Варить 12 минут. (Воду не сливать).
- # Перед подачей смешать макароны и фарш.

После того как макароны закинув в кипящую воду помешивать в течении 30 секунд, они не слипнутся.