Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Спагетти с фаршем

6 октября 2011 14:37 · https://open-cook.ru/recipes/spagetti-s-farshem



Очень быстрый в приготовлении ужин в будние дни, когда так мало свободного времени.

На 2 порции:



- 300-400 гр фарша (любого на ваш вкус)
- спагетти
- 1 морковка
- 1/2 луковицы
- 1 зубчик чеснока
- 4 помидорки
- растительное масло
- казан или сковорода
- щепотка сушеной петрушки

Фарш нарезаем (делим) на мелкие кусочки:



Отправляем его в раскаленный казан с маслом:



Помешивая, жарим на большом огне:



Когда фарш потеряет розовый цвет, добавляем мелко рубленный чеснок. Тем временем режем лук четвертинками колец и натираем морковь на крупной терке. Ставим воду для спагетти на огонь и ждем, когда она закипит.



При появлении чесночного запаха добавляем лук:



Вслед морковь:



Пока содержимое казана распространяет по кухне чудный запах, мелко режем помидоры:



Отправляем их в казанок:



Солим фарш с овощами, уменьшаем огонь до среднего и накрываем крышкой. Спагетти (треть пачки) ломаем пополам и отправляем в кипящую воду, помешиваем вилкой время от времени.



Смотрим, как там наш фарш:



Проверяем макароны:



Добавляем в фарш сушеную петрушку:



Готовые макароны откидываем на дуршлаг и соединяем с фаршем, хорошо перемешиваем и держим под крышкой минуты 3:



Приятного аппетита!


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой