

# Как приготовить макароны по-флотски

1

Нам понадобятся:

Макароны - 400 г

Фарш говяжий - 300-400 г

Лук репчатый - 1 шт. (крупная)

Масло сливочное - 50 г

Масло растительное - 3 столовые ложки

Соль и молотый перец



2  
Лук репчатый мелко нарезать и обжарить его до прозрачности на смеси сливочного и растительного масла. Добавить мясной фарш.

3  
Перемешать фарш с луком и на небольшом огне, постоянно помешивая, обжаривать его до испарения жидкости (10-15 минут). В конце обжаривания фарш посолить и поперчить по вкусу, накрыть крышкой и дать немного настояться.



4  
Отварить макароны

5  
Макароны выложить к готовому фаршу, перемешать и прогреть на небольшом огне 1 минуту.



Приятного аппетита!