Автор: Administrator
01.02.2011 16:57 - Обновлено 07.03.2011 04:06

Рецепт приготовления макарон с мясными консервами

Время приготовления: 30 минут

Ингредиенты:

- **1 банка мясных консервов,**
- **200 г макарон,**
- **2 луковицы,**
- **2 зубка чеснока,**
- **по 2 ст. ложки маргарина и томатной пасты,**
- **2 чайные ложки приправы,**
- **50 г тертого сыра,**
- **соль,**
- **перец черный и красный молотый,**
- **зелень петрушки.**

Макароны отварить в большом количестве подсоленной воды. Лук нарезать мелкими кубиками, поджарить на масле, добавить томатную пасту и растертый с солью чеснок. Посолить и поперчить. Консервированное мясо нарезать, сложить в соус, накрыть крышкой и тушить в течение 10 мин, пока соус не загустеет. Макароны отцедить на сите, выложить на блюдо, сверху положить мясо, посыпать тертым сыром и мелко нарезанной зеленью петрушки.