



□

□ **Ингредиенты:**

Для приготовления данного блюда вам потребуется: 250 гр. спагетти, 500 гр. мясного фарша, репчатый лук, чеснок, 2 помидора, растительное масло, 1 стакан сухого красного вина, соль, перец, специи по вкусу (отлично подойдут тимьян, орегано), пучок петрушки или зеленого лука.



**Пошаговое приготовление:**

1. Спагетти отварите в подсоленной воде, заправьте растительным маслом.



2. Мелко порежьте помидоры, смешайте с приправами, солью, перцем.



3. Фарш обжарьте на масле до полуготовности в течение 15 минут.



4. Добавьте мелко нарезанный лук и чеснок. Обжарьте еще 5-10 минут.



5. Добавьте помидоры к мясу.



7. Влейте вино. Оставьте мясо на огне еще 10 минут.



7. Влейте вино. Оставьте мясо на огне еще 10 минут.



8. В центр положите приготовленный фарш. Посыпьте зеленью.



Прочитайте наш сайт и не забудьте поделиться с друзьями! Жду ваших комментариев! Спасибо вам за