Макароны отварные с мясом (по-флотски)

Говядину, баранину или свинину пропустить через мясорубку и обжарить на сале. Мясо положить в посуду, добавить пассерованный на масле мелко нарезанный лук, налить бульон и тушить мясо до готовности. Макароны отварить в подсоленной воде и, слив отвар, смешать их с тушеным мясом.

Ингредиенты

Макароны 80, мясо 75, масло топленое 15, лук 20, бульон 30, сало свиное, говяжье топленое 10.

Источники

- Кулинария / Гл. ред. М. О. Лифшиц. — М.: Госторгиздат, 1955. — С. 566. — 960 с.

From:
https://itstinks.ru/ - **It stinks!**

Permanent link:
https://itstinks.ru/doku.php/makarony_otvarnye_s_mjasom_po-flotski

Last update: **2024/10/03 12:00**