

Makaron z wołowiną



PATUNIA87



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

makaron Chow Mein	150 g
mięso mielone	500 g
ser żółty	150 g
marchewka	1 szt
ananas w puszcze	150 g
przecier pomidorowy	200 ml
sól i pieprz	
Czosnek suszony Prymat	1 łyżka
woda	150 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na rozgrzaną patelnię wykładam mięso mielone. Smażę. Dodaję przyprawy. Międzyczasie marchewkę obieram i kroję w cienkie słupki. Ananasa w puszcze kroję drobno.

Do mięsa dodaję ananasa i marchewkę. Dodaję koncentrat pomidorowy i 100 ml wody. Mieszam wszystko. Następnie dodaję makaron chiński. Mieszam i duszę ok 10 min. Co jakiś czas mieszając.