Вермишель по-флотски
Послан Леночка1982 - 19/12/2009 12:37

_____

Вермишель по-флотски я придумала сама, когда времени было мало-мало, малыш требовал внимания, а оставалось всего немножко времени до прихода папы с работы

Все очень просто.

Полпачки вермишели или звездочек, 300-400г мясного фарша, 1 луковица, соль, перец, имбирь по вкусу, вода.

Вначале слегка обжариваем фарш в сотейнике (или очень глубокой сковородке), солим, перчим, добавляем имбирь, порезанный кубиками лук. Все вместе еще 2-3 минуты обжариваем, заливаем кипятком, заполнив примерно 2/3 сотейника. Ставим тушить на 7-10 минут. Затем высыпаем туда мелкую вермишель, перемешиваем и ставим тушить еще минут на 15, плотно закрыв крышкой, огонь слегка убавить. Затем если вермишелька сварилась, посыпаем зеленью и все - можно кушать! Вермишель вбирает в себя воду и получается замечательно второе блюдо, когда времени в обрез.Правда более крупные макароны здесь не подойдут, зато вермишель не надо варить отдельно!

==========

Re:Вермишель по-флотски
Послан Алла - 14/01/2010 03:44

_____

Да, вкусненький рецепт.

Обязательно попробую.

А у меня тут фантазия включилась, можно пожарить фарш с луком и специями, перемешать его с вермишелью, немного водички добавить ,посыпать сыром и в духовку. Наверное тоже будет хорошо.

==========

Re: Вермишель по-флотски
Послан tahara - 15/12/2012 17:11

_____

Прекрасный рецепт! СПАСИБО БОЛЬШОЕ!

На скорую руку, лучше не придумаешь.

...у меня внучок обожает...

==========