**Рецепт макарон по-флотски с фаршем на сковороде**

**Ингредиенты**

Мясной фарш (любой) – 500 г

Макаронные изделия (некрупные) – 400-450 г

Репчатый лук – 3 шт. (300 г)

Молоко – 200 мл

Сливочное масло – 40 г

Растительное масло – 40 г

Соль – по вкусу

Перец чёрный молотый – по вкусу

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как правильно приготовить макароны по-флотски с фаршем на сковороде? Подготовим продукты. Фарш для макарон по-флотски можно взять любой. У нас говяжий. Макароны старайтесь выбирать некрупные, класса А из твёрдых сортов пшеницы.

**Шаг 2**

Сначала в сковороду кладём сливочное и добавляем растительное масло. Разогреваем.

**Шаг 3**

Репчатый лук очищаем от шелухи. Две луковицы нарезаем мелким кубиком и обжариваем до золотистого цвета. Так он приобретает сладость, очень уместную для данного блюда. Перекладываем пока на тарелку.

**Шаг 4**

В эту же сковороду снова вливаем растительное масло, выкладываем фарш и добавляем измельчённую сырую луковицу. Солим и перчим.

**Шаг 5**

Вливаем100 г молока и перемешиваем. Тушим фарш до момента, пока вся жидкость испарится, на среднем огне с чуть приоткрытой крышкой.

**Шаг 6**

Снова подливаем 100 г молока и тушим до полной готовности фарша. Такой приём позволяет сделать мясной фарш сочным, а макароны по-флотски самыми вкусными.

**Шаг 7**

Когда молоко снова выпарится, отправляем к фаршу обжаренный репчатый лук. Перемешиваем и накрываем крышкой. Снимаем с плиты.

**Шаг 8**

Воду для макарон подсаливаем, доводим до кипения, кладём макароны и варим согласно инструкции на упаковке.

**Шаг 9**

Отваренные макароны откидываем на дуршлаг. Промывать не нужно. Перекладываем их на сковороду с горячим фаршем и перемешиваем.

**Шаг 10**

Макароны по-флотски с фаршем на сковороде готовы. Раскладываем их по порционным тарелкам, подаём с помидорами и томатной пастой. Блюдо получилось очень вкусным, сочным и сытным.

Приятного аппетита!