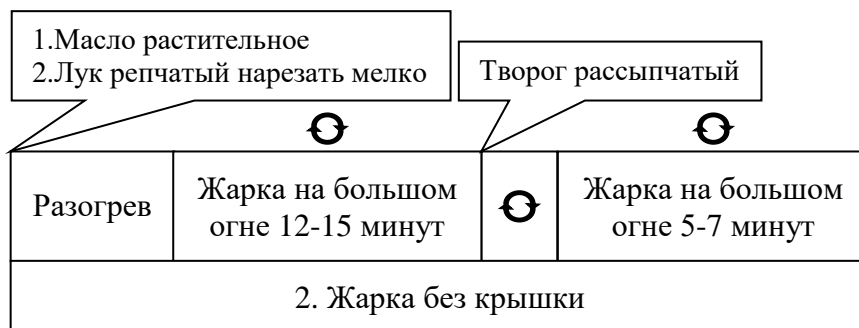
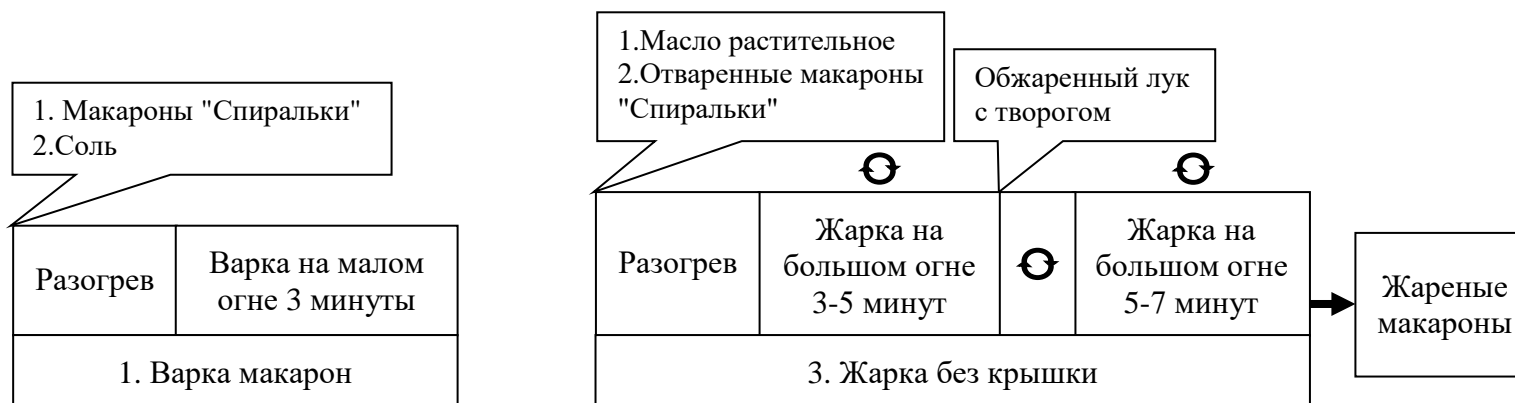


Жареные макароны с луком и творогом "Деревенские" (khurs.ru - 2023)



☉ - перемешать

1. Макароны "Спиральки" – 500 г
2. Лук репчатый – 700-800 г
3. Творог рассыпчатый жирностью 9 % – 500 г
4. Масло растительное – 45-50 г
5. Соль - 1 ст. ложка (для варки макарон)
6. Вода – 3,5-4 л (для варки макарон)



Жареные макароны с луком и творогом "Деревенские"



1. Берём макароны "Спиральки"



2. Отмеряем макароны "Спиральки"



3. Чистим лук репчатый



4. Режем лук репчатый мелко



5. Берём творог рассыпчатый жирностью 9 %



6. Готовим творог рассыпчатый жирностью 9 %



7. Отмеряем соль



8. Берём масло растительное



9. Ставим кастрюлю с водой на огонь



10. После закипания воды кладём макароны "Спиральки" в кастрюлю



11. Кладём соль, удаляем накипь, варим на среднем огне



12. Ставим сковороду на огонь

Жареные макароны с луком и творогом "Деревенские"



13. Наливаем масло растительное на сковороду



14. Кладём лук репчатый на сковороду



15. Обжариваем лук до золотистого оттенка, перемешиваем



16. Кладём творог рассыпчатый в сковороду



17. Перемешиваем, обжариваем на большом огне



18. Ставим сковороду на огонь



19. Наливаем масло растительное на сковороду



20. Кладём отваренные макароны в сковороду



21. Перемешиваем содержимое сковороды



22. Обжариваем на большом огне



23. Подаём на стол



24. Укладываем на хранение в холодильник