

Гнезда из спагетти

Автор: Альфия

10.03.2010 13:04 - Обновлено 10.03.2010 13:14

Очень просто и очень вкусно.

Продукты: 250 г спагетти, мясной фарш (любой), сыр моцарелла и любой твердый сыр – 50 г, соль, черный перец, лук, чеснок, корень сельдерея, любые травы по вкусу (я брала мяту, майоран и петрушку), томатная паста (или помидоры – 2 шт.)

Отварить спагетти в подсоленной воде до полуготовности. Лук и чеснок мелко покрошить, корень сельдерея нарезать кубиками. Налить в сковороду масло и обжарить лук и чеснок, добавить мясо, слегка обжарить, положить корень сельдерея и томатную пасту, присыпать все травами. Налить немного воды и потушить 20 минут.

В смазанный маслом противень выложить спагетти в форме гнезда, в середину выложить готовый фарш, сверху все присыпать тертым сыром и на каждое гнездышко положить моцареллу.

Запекать в духовке при 180 С – около 10 минут.