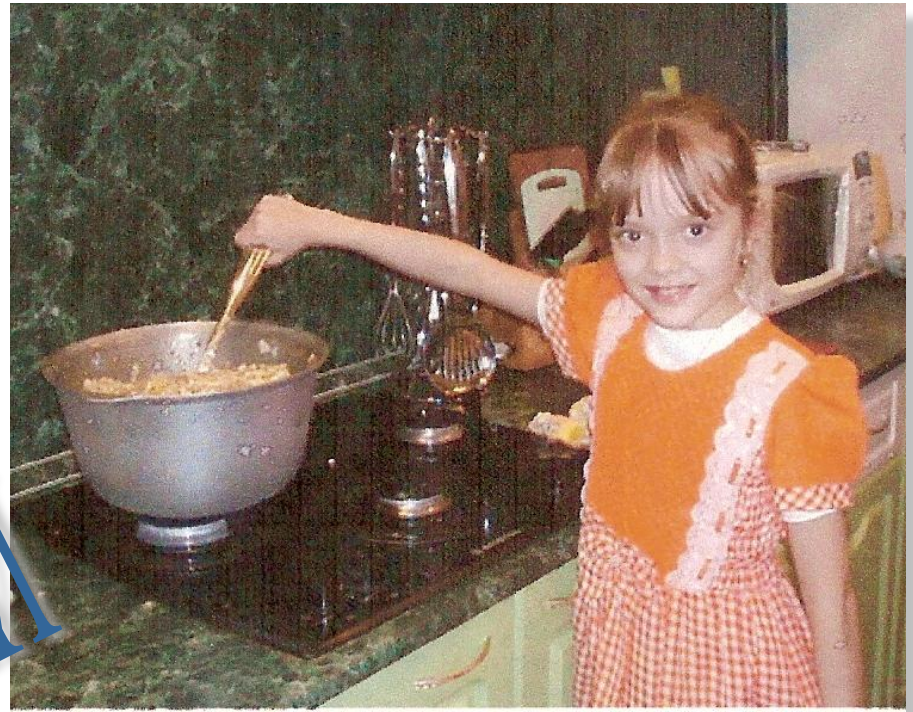


КУЛИНАРНЫЕ  
ВОЛШЕБНИКИ



**Руссу Кристина**

*2 класс*

*школа №14*

# Лагман

Подсолнечное масло

20 гр сливочного масла

0,5 кг мясного фарша

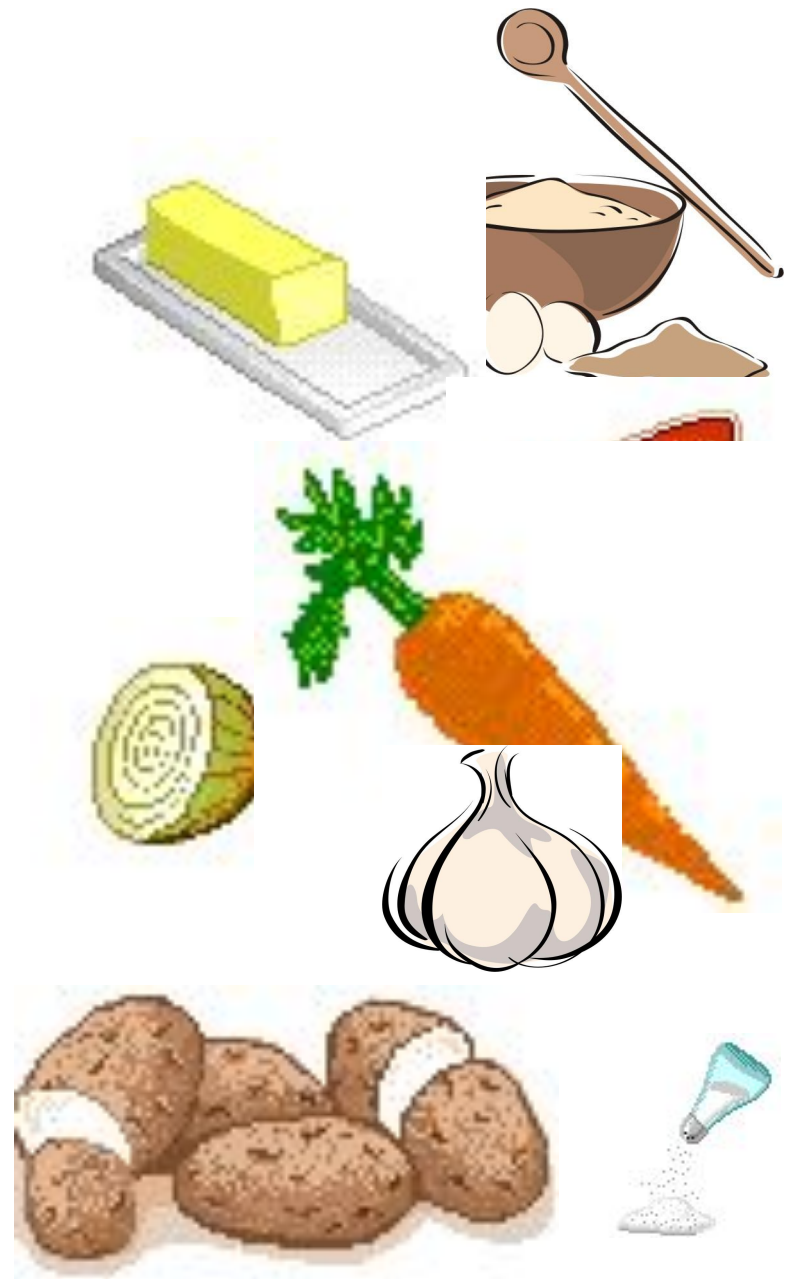
3-4 зубчика чеснока

1 головка лука

1 морковь на терку

1 картофель

*Специи:* соль, перец молотый



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Замесить тесто, раскатать его в пласт, нарезать крупно полосками. Отварить лапшу.

В масло опустить резаный кубиками чеснок, потом добавить лук, морковь. Все обжарить. Затем добавить фарш и довести до готовности. Мелкими кубиками нарезать картошку, добавить 100 граммов воды и тушить 10 минут.

Отваренную лапшу добавить в фарш, перемешать и довести на огне в течение 1-2 минут.

Подать на стол, можно посыпать зеленью.







*Лагман*