

Мясная паста в сливочном соусе с прованскими травами



Что нужно:

- разноцветные макароны спиральки - 1 пачка;
- сливки 20% - 200 г;
- сыр твёрдый - 180 г;
- Сливочное масло - 80 г;
- свинина - 800 г;
- прованские травы - по вкусу;
- яйцо - 1 шт;
- репчатый лук - 1 шт;
- майонез - 80 г;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 50 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Растапливаем сливочное масло в сковороде.
3. Обжариваем на нём мелко нарезанный лук до лёгкой золотистости. Солим.
4. В отдельной миске смешиваем яйцо и сливки. Солим.
5. К луку выкладываем нарезанное (не мелко, лучше небольшими полустейками) мясо, добавляем майонез, перчим, перемешиваем и тушим 50 минут.
6. Макароны отвариваем в подсоленной воде до готовности (как указано на упаковке минус 1 минута).
7. Затем сливаем почти всю воду и заливаем наши сливки. Томим минуты 4.
8. Всыпаем прованские травы.
9. Добавляем натёртый сыр. Перемешиваем и выключаем огонь. Подаём макароны с кусочками мяса, а также по желанию, дополнительно украшаем ломтиками сыра.