Паста на сковороде в томатном соусе с зеленью

Что нужно:

- макароны (спиральки) - 1 упаковка;
- индейка 700-800 г;
- томатный сок (у меня с кинзой, перцем и чесноком) - 1 стакан;
- морковь - полторы шт;
- перец жёлтый - 1 шт;
- репчатый лук - 1 шт;
- петрушка - половина пучка;
- сливочное масло - 100 г;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 55 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Мясо нарезаем средними кусочками.
3. Обжариваем 40 минут посолив при этом.
4. Нарезаем лук (можно полукольцами, можно ещё мельче) и добавляем к мясу.
5. Нарезаем морковь произвольно и добавляем к луку, обжариваем ещё пару минут.
6. Вливаем наш томатный сок (повторюсь, я взяла с добавками в виде кинзы, чеснока и перца, вы можете взять на своё усмотрение или же просто томатный сок). Тушим 5 минут.
7. Всыпаем наши макароны.
8. Вливаем стакан воды и всыпаем мелко нарезанный перец.
9. Добавляем масло, солим, перчим, перемешиваем и тушим 10 минут.
10. Добавляем мелко порубленную зелень. Перемешиваем и выключаем огонь. Даём настояться на плите ещё пару минут.