

المواشي
AL MAWASHI 1973

كرات لحم
الغنم

وقت الطهي
30 دقيقة

يكفي لـ
4 أشخاص

كرات اللحم بالسباغيتي

المكونات

- كرات لحم غنم (ذبح الكويت).
- ½ كيس معكرونة سباغيتي.
- بصلة مفرومة.
- 2 فص ثوم.
- 2 ملعقة كبيرة زيت.
- ½ كوب صلصة طماطم.
- ملح / فلفل أسود (حسب الرغبة).

طريقة التحضير

- 1 نحمّر كرات اللحم بالفرن على درجة حرارة 120 درجة لمدة 10 دقائق حتى السواء.
- 2 نسلق المعكرونة بالماء والملح وتصفى.
- 3 نحمّر البصل والثوم بالزيت ثم نضيف صلصة الطماطم والملح والفلفل الأسود ويترك حتى النضوج.
- 4 نضيف كرات اللحم إلى الصلصة بعدها نضيف السباغيتي ونقلب حتى يمتزج الخليط.
- 3 نقدم المعكرونة وكرات اللحم في طبق التقديم ويزين بجبن البارميزان.



المواشي
AL MAWASHI 1973