

# Лапша с рубленным мясом

*400 г домашней лапши, 400 г рубленой говядины, 150 мл овощного бульона, 1 головка репчатого лука, 100 мл белого вина, по 2 ст. ложки растительного масла и сметаны, 1 стручок среднеострого перца, зелень петрушки, молотый черный перец, соль.*

Лапшу отварить, не разваривая, в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и обдать холодной водой.

Перец очистить от семян, вымыть и нарезать тонкими полосками. Лук очистить, нарезать кубиками и пассеровать до прозрачности в горячем растительном масле.

Добавить рубленое мясо и в течение 5 минут обжаривать на среднем огне до рассыпчатого состояния. Развести бульоном, вином и кипятить 1 минуту. Помешивая, ввести сметану, посолить и поперчить.

Разложить лапшу по тарелкам вместе с соусом из рубленого мяса и посыпать зеленью петрушки.