



БОРУХ СОЛОМОНОВИЧ КАНЦЕЛЕНБОГЕН

знаменитый ялтинский
повар, автор рецепта ма-
карон по-флотски, побе-
дившего на международ-
ном конкурсе в Риме в
1952 году



Макароны по-флотски

**МАОУ СОШ №18
СП ООШ №12**

**МАОУ СОШ №18
СП ООШ №12**

Макароны по-флотски

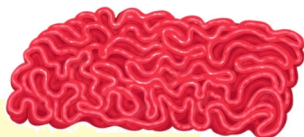


**Когда паста встречается мясо
– это макароны по-флотски!**

Златоуст, 2024

Рецепт

Говяжий
фарш – 550 граммов



Макароны –
450 граммов



Репчатый лук –
350 граммов.



Вода –
2, 5 литра



Варить макароны нужно без
«альденте».

Отварили, слили воду и сразу доба-
вить к ним 50 граммов сливочного
масла.

Лук резать только пером, жарить на
растительном масле в отдельной
сковороде почти до коричневого
цвета и затем добавить к нему 50
граммов сливочного масла.

Запомните – 2 раза по 50 граммов!!!
Параллельно жарить фарш в отдель-
ной сковороде до серого цвета, пе-
ремешивая его деревянной лопат-
кой.

Что важно – никаких специй!
Лишь в конце – соль, лавровый
лист и черный перец.

И финальный аккорд – соединя-
ем все вместе и тщательно пере-
мешиваем. Мясо должно про-
браться внутрь макарон и обле-
пить их со всех
сторон.



Так и получается блюдо, кото-
рое поразило в свое время луч-
ших поваров мира