

نودلز بالسبانخ واللحم

المقادير:

- 300 غ معكرونة النودلز
- 1 بصلة، مفرومة
- 200 غ لحم مفروم
- $\frac{1}{4}$ كوب زيت زيتون
- 200 غ سبانخ، مسلوق ومفروم
- 3 حبة طماطم، مقطعة
- 1 ملعقة صغيرة معجون الطماطم
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة فلفل حلو
- فلفل أسود
- ملح

طريقة التحضير:

1. في مقلاة، يسخن الزيت ويطهى اللحم والبصل حتى يصبح لونه ذهبي محمر.
2. يتبل المزيج بالملح والفلفل ويضاف معجون الطماطم والطماطم المقطعة وتطهى المكونات على نار متوسطة للحصول على صلصة.
3. تضاف السبانخ وتحرك المقادير وتترك على النار لعدة دقائق.
4. تسلق المعكرونة وتصفى من الماء ثم تخلط مع خليط اللحم والسبانخ.
5. تقدم المعكرونة ساخنة في أطباق للتقديم.