



1
Фарш смешайте с сухарями, влейте 100 мл воды, посолите и поперчите по вкусу, тщательно вымешайте. Сформируйте фрикадельки диаметром 3,5-4 см. Поставьте в холодильник на 7-10 минут.



2
Лук и морковь помойте, очистите, нарежьте мелким кубиком, чеснок раздавите и очистите. Сыр натрите.



3
Спагетти варите в кипящей подсоленной воде около 7 минут. Слейте воду, сбрызните подсолнечным маслом.



4
Разогрейте в сковороде 1 ч. ложку подсолнечного масла и обжарьте, переворачивая, фрикадельки на среднем огне в течение 2 минут. Добавьте лук, чеснок и морковь, посолите и жарьте еще 3 минуты на среднем огне.



5
Добавьте в сковороду томаты, чеснок, сахар и сушеный базилик, тушите до готовности около 6 минут на слабом огне.



6
Разложите спагетти по тарелкам, сверху выложите фрикадельки и томатный соус. Подавайте, украсив тертым сыром.

❄ Предварительно разморозьте фарш.