



SPAGHETTI Z SOSEM RAGOÛT

SKŁADNIKI:

1 opakowanie mięsa wieprzowego z marchewką,
dynią, burakiem i przyprawami Sokolów
1 duża cebula
3 ząbki czosnku
garść bazylii
1 łyżeczka listków tymianku
400 ml passaty pomidorowej
1 opakowanie makaronu spaghetti
sól i pieprz
olej do smażenia
bazylia i parmezan do dekoracji

PRZYGOTOWANIE:

1. Cebulę oraz czosnek obrać, a następnie drobno posiekać. Na dużej patelni rozgrzać 2-3 łyżki oleju. Dorzucić cebulę z czosnkiem i listki tymianku. Doprawić do smaku solą i pieprzem.
2. Do składników na patelni dodać mięso i smażyć, mieszając, aż będzie rumiane. Dodać passatę pomidorową i posiekane listki bazylii. Zmniejszyć ogień i dusić przez 10-15 minut.
3. Makaron ugotować według instrukcji na opakowaniu, po czym odcedzić, wyłożyć na talerze i połączyć przygotowanym sosem. Przed podaniem potrawę udekorować bazylią i parmezanem.