



SPAGHETTI MARCHEWKOWE Z KRÓLIKIEM, RAGU WARZYWNYM I ROSZPONKĄ

Sposób wykonania:

Elementy królika wstaw do gotowania, gotuj z przyprawami na małym ogniu około 30 minut. Gdy mięso będzie miękkie wyjmij, obierz i pokrój w drobną kostkę. Cebulę białą, seler naciowy, czosnek pokrój w drobną kostkę, podsmaż na oleju na złoty kolor. Dodaj pokrojone mięso, podlej wodą, dodaj liść laurowy, ziele angielskie i gotuj na wolnym ogniu około 15 minut. Na koniec dodaj zimne masło, dopraw do smaku solą i pieprzem. Porcję makaronu gotuj w posolonej wodzie około 4 minut, przetóż do sosu i dokładnie wymieszaj. Na talerzu utóż gotowy makaron z sosem i udekoruj ładnymi liśćmi roszponki.

Składniki na 4 porcje:

Tyłnie skoki z królika x 3 szt.
Liść laurowy, ziele angielskie, tymianek
Cebula biała x 1 szt.
Seler naciowy x 50 g
Czosnek x 2 ząbki
Olej do smażenia
Sól, pieprz czarny
Spaghetti z marchewki Fit & Easy x 400 g
Masło x 50 g
Roszponka Fit & Easy do dekoracji