



Hozzávalók:

2-3 közepes vöröshagyma, 5-6 evőkanál olaj, 5 gerezd fokhagyma, 1 kg darált sertéshús vagy pulykafelsőcomb (lehet marhahús is), 10-12 evőkanál sűrített paradicsom (paradicsompüré), só, őrölt fekete bors, kakukkfű, rozmaring, bazsalikom, 1-2 evőkanál kristálycukor, 1 kg orsótészta (lehet kagylótészta, farfalle azaz pillangótészta, tollhegytészta stb. is) a tetejére:
25 dkg reszelt sajt

1. A hagymát megtisztítjuk, finomra vágjuk, és egy bográcsban, a megforrósított olajon kevergetve megfonnyasztjuk. Közben finomra vágjuk a fokhagymát, a hagymához adjuk, 2 percig kevergetve pirítjuk. A húst ráadjuk, kevergetve kb. 10 percig pirítjuk. Akkor jó, amikor a hús mindenhol kifehéredik.
2. A paradicsompürével ízesítjük, majd annyi - 4-5 deci - vizet öntünk rá, hogy sűrű mártás legyen belőle. Megsózzuk (kezdjük 1 csapott evőkanálnyival), megborsozzuk, apróra vágott friss vagy elmorzsolt szárított kakukkfűvel, rozmaringgal és bazsalikkal fűszerezzük. Lefödve, ha más nincs kéznél, alufóliával letakarva, 10-15 percig pároljuk, közben gyakorta megkeverjük.
3. Kimérünk 2 liternyi vizet, a húsos ragura öntjük, lefedjük, fölforraljuk. Megsózzuk - ehhez a mennyiséghez újabb kb. 1 csapott evőkanálnyival kalkuláljunk, megborsozzuk, újra adjuk hozzá zöldfűszereket, a cukorral ízesítjük. Beleszórjuk a tésztát, elkeverjük, lefedjük. A tüzet széthúzzuk alatta vagy feljebb emeljük a bográcsot, és az ételt így főzzük kb. 8 percig,

pontosabban addig, míg láthatóan majd minden levét elfőtte.

4. Ekkor a tűzről levesszük, a fedele alá konyharuhát vagy alufóliát fektetünk, s hagyjuk hogy a tészta a keletkező gőzben puhuljon meg teljesen, ez 8-10 perc. Fölkeverjük, ha kell utána sózzuk, fűszerezzük. Reszelt sajttal behintve tálaljuk.

12 főre

Elkészítési idő: 50 perc

Egy adag: 661 kcal