Hozzávalók:

40 dkg spagetti, só, 6 evőkanál olaj, 1 vöröshagyma, 25-30 dkg csiperkegomba, 20-25 dkg szeletelt gépsonka, fél mokkáskanál őrölt fekete bors, 15-20 dkg sűrített paradicsom (paradicsompüré), 1-2 kiskanál kristálycukor, fél-fél kiskanál szárított origano, bazsalikom és kakukkfű (a frissek még jobbak)
a tetejére: 10 dkg reszelt trappista sajt

1. A spagettit enyhén sózott, forrásban lévő vízben az előírás szerint megfőzzük, lecsöpögtetjük. Hideg vízzel leöblítjük, majd 2 evőkanál olajjal elkeverjük, nehogy összeragadjon.

2. A hagymát és a gombát megtisztítjuk, az előbbit finomra aprítjuk, az utóbbit félbevágjuk (a nagyobbakat négybe), és fölszeleteljük. A sonkát vékony csíkokra metéljük. A hagymát egy lábasban a maradék olajon kis lángon üvegesre sütjük. A gombát és a sonkát hozzáadjuk, nagy lángon 4-5 percig pirítjuk. Megborsozzuk, 1 mokkáskanál sóval ízesítjük. A paradicsompürét belekeverjük, a cukorral ízesítjük, kb. 1 deci vízzel hígítjuk. Az origanót, a bazsalikomot meg a kakukkfüvet belemorzsoljuk. 4-5 percig főzzük.

4. A spagettit a gombás-sonkás raguval összekeverjük, megforrósítjuk, reszelt sajttal megszórjuk.

Jó tanács

– Spagetti helyett makarónival is ugyanígy készíthetjük.

4 főre

Elkészítési idő: 30 perc

Egy adag: 780 kcal