Spaghetti z indykiem i suszonymi pomidorami

- 200 g mięsa z indyka (np. udziec lub filet)
- 200 g makaronu spaghetti bezglutenowego
- 1 cebula
- 1 ząbek czosnku
- 2 łyżki oleju rzepakowego
- 300 ml passaty pomidorowej
- 7–10 suszonych pomidorów w oleju
- 50 ml czerwonego wina (opcjonalnie)
- ½ łyżeczki cukru trzcinowego
- ½ łyżeczki suszonej bazylii
- 1 łyżka świeżego lub suszonego majeranku
- 1 listek laurowy
- parmezan do posypania
- garść zielonych oliwek
- oliwa do skropienia
- pieprz
- sól

PORCJA NA 2 OSOBY

Bezglutenowy

ZAWIERA:

Cukier *Nabiał*

Spaghetti bezglutenowe można kupić w sklepach internetowych lub niektórych supermarketach w dziale ze zdrową żywnością.

1. Mięso zmiel i przypraw solą i pieprzem. 2. Rozgrzej patelnię z olejem i dodaj mięso. 3. Smaż na średnim ogniu (ok. 10 minut) i wrzuć cienko pokrojoną w piórka cebulę. 4. Kiedy cebula zmięknie dorzuć posiekane z grubsza suszone pomidory i passatę pomidorową. 5. Wymieszaj i doprowadź do wrzenia. 6. Jeśli używasz wina dodaj je w tym momencie i gotuj 3–4 minuty. 7. Wyciśnij przez praskę czosnek, a po minucie dodaj zioła, cukier i duś na minimalnym ogniu ok. 10 minut, od czasu do czasu mieszając. 8. W między czasie ugotuj makaron w osolonym wrzątku z dodatkiem kilku kropel oleju. 9. Kiedy sos będzie gotowy, wyjmij listek laurowy, dopraw solą, pieprzem, a następnie przełóż makaron bezpośrednio z garnka na patelnię (np. szczypcami), dodając przy tym kilka łyżek wody. 10. Zamieszaj makaron tak, aby pokrył się sosem. 11. Podawaj ze startym parmezanem, oliwkami i świeżymi listkami majeranku. Na koniec skrop spaghetti oliwą.