Makaron czarny ryżowy i dyniowy sos

Barbara Strużyna

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 5 porcji

Składniki:

- dynia hokkaido - 1/4 szt.
- łopatka lub inne mięso - kawałek
- cukinia mała - 2 szt.
- cebula - 1 szt.
- czosnek - 3 ząbek
- makaron czarny ryżowy - 1 opakowanie
- tymianek - do smaku
- oregano - do smaku
- imbir suszony - do smaku
- kurkuma - do smaku
- pieprz kolorowy - do smaku
- sól himalajska - do smaku
- passata pomidorowa - opcjonalnie - 2 łyżka
- pomidorki koktajlowe - kilka
- natka pietruszki - trochę
- olej do duszenia - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Na patelni lekko rozgrzewam olej do smażenia i duszę chwilkę pokrojoną w kostkę cebulkę, następnie dokładam zmielone mięso i duszę je z cebulką do miękkości. Gdyby odparowała woda z patelni dodaje trochę wrzątku (tak aby było trochę sosu i mięso miało się w czym dusić).

KROK 2: Do miękkiego mięsa dokładam obraną i pokrojoną dynię. Kroję i dokładam cukinię. Dodaję przyprawy łącznie z solą i ząbkami czosnku. Duszę wszystko razem ok 15 - 20 minut w razie potrzeby dodaję trochę wody. Na koniec dodaję odrobinę pomidorowej passaty lub przecieru.

KROK 3: Makaron czarny ryżowy gotuję zgodnie z instrukcją na opakowaniu.
Danie podajemy wymieszane z makaronem lub sos wykładamy obok.
Posypujemy natką pietruszki. Przekrajamy pomidorki koktajlowe i dokładamy na talerz.

Smacznego!!