

# usilli z sosem serowym i bolognese z sosem sojowym

Czas ogółem **45 min** 45 min Czas przygotowania

## SKŁADNIKI

4 porcj(e/i)

### Na bolognese z sosem sojowym:

|                   |                                               |
|-------------------|-----------------------------------------------|
| <b>200 g</b>      | mieszanego mięsa mielonego                    |
| <b>1 łyżka</b>    | oliwy z oliwek                                |
| <b>200 ml</b>     | bulionu drobiowego                            |
| <b>4 łyżki</b>    | <u>Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman</u> |
| <b>2 łyżki</b>    | cukru                                         |
| <b>3 łyżeczki</b> | mąki kukurydzianej lub skrobi ziemniaczanej   |
|                   | Świeżo zmielony czarny pieprz                 |

### Na sos serowy i makaron:

|                |                                       |
|----------------|---------------------------------------|
| <b>240 g</b>   | fusilli                               |
| <b>2,5</b>     | gałązki bazylii                       |
| <b>400 g</b>   | zielonych szparagów (ok. 8 łodyg)     |
| <b>80 g</b>    | pomidorków koktajlowych (ok. 8 sztuk) |
| <b>2</b>       | szalotki                              |
| <b>2 łyżki</b> | oliwy z oliwek                        |
| <b>80 ml</b>   | białego wina                          |
| <b>80 g</b>    | gorgonzoli                            |
| <b>160 ml</b>  | bulionu warzywnego                    |
| <b>160 g</b>   | śmietany                              |
|                | Świeżo zmielony czarny pieprz         |

## PRZYGOTOWANIE

### Krok 1

Przygotuj bolognese z sosem sojowym. Podsmaż mięso na rozgrzanej oliwie. Dodaj bulion drobiowy, sos sojowy i cukier. Podduś krótko. Zmieszaj mąkę kukurydzianą lub skrobię ziemniaczaną z 4 łyżeczkami zimnej wody. Dodaj do sosu i zagotuj. Dopraw pieprzem i trzymaj na małym ogniu.

### Krok 2

Ugotuj fusilli zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Umyj bazylię, otrzep z wody. Poodrywaj listki i drobno posiekaj.

### Krok 3

Przygotuj sos serowy. Umyj szparagi, obierz dolną trzecią część i pokrój ukośnie na 3-4 cm kawałki. Umyj pomidory i pokrój je na pół. Szalotki obierz i pokrój w kostkę.

### Krok 4

Na patelni podsmaż krótko szparagi i pomidory w jednej łyżce stołowej oliwy. Zdejmij i utrzymuj w cieple. Podgrzej resztę oliwy na patelni, podsmaż szalotki. Dolej białe wino i zagotuj. Pokrój gorgonzolę w kawałki. Dodaj do sosu wraz z bulionem drobiowym i śmietaną. Roztop gorgonzolę i dopraw sos pieprzem.

### Krok 5

Do sosu serowego dodaj fusilli, pomidory i szparagi. Wymieszaj i rozłóż na talerzach. Rozprowadź sojowe bolognese na wierzchu.

Udekoruj pieprzem i bazylią, podawaj.