

natureta®  
Barviti okusi narave

Natureta ragu

# Bogate po naravi

**Tolikokrat ste si ga že privoščili, toda... ste že kdaj vprašali, kaj sploh je ragu. Jed, ki je v Italiji izjemno priljubljena in ki od tam najverjetneje tudi izvira, je v resnici vsaka mesna omaka, ki je lahko pripravljena na različne načine in iz različnih vrst mesa.**

Pripravljamo ga tako, da meso počasi dušimo, dokler ni povsem mehko, in mu dodamo zelenjavo ter začimbe in pustimo, da jed še nekaj časa rahlo vre na zmernem ognju.

Beseda ragu naj bi izvirala iz francoske besede ragout, ki pomeni počasi kuhati oziroma dušiti.

Najbolj priljubljene različice raguja so pripravljene na način alla bolognese, alla napoletana in alla Barese, razlika je le v vrsti mesa, ki ga uporabimo pri pripravi. Pri raguju bolognese tako uporabljamo mleto meso, pri različici napoletana uporabljamo večje kose mesa, medtem ko se ragu Barese najpogosteje pripravlja s konjskim mesom. Pri vseh treh različicah meso dodajamo rahlo prepraženi zelenjavi, ki jo običajno sestavljajo sesekljana čebula, zelena, korenje in začimbe in kateri pozneje dodamo še paradižnik.

Za vse tiste, ki si tako radi privoščite ragu, pa se vam ne ljubi kuhati, Natureta ponuja hitrejšo možno - slasten Natureta goveji ragu, ki je pripravljen po domačem receptu in vsebuje le izbrane kose govejega mesa. Čeprav se ragu najpogosteje streže kot priloga testeninam, vam bomo izdali namig: odličen je tudi s krompirjevimi svaljki, polento ali rižem, z njim pa lahko napolnite tudi lasanje. In če bi vseeno radi svojimi kulinaricnimi sposobnostmi navdušili prijatelje, obogatite ragu s pestjo rozin, šopkom nasekljar bazilike ali pinjolami. In če že vztrajate pri testeninal špagete raje zamenjajte s širokimi rezanci (tagliatelle) saj bo mešanica okusa mesa, paradižnika in začim prišla bolj do izraza.

Povabite prijatelje na okusen obed in si skupaj oglejte smučarske skoke v Planici. Slastno porcijo ragu poplaskajte tudi z buteljko izbranega rdečega vina. Namesto raguja si lahko privoščite tudi katero od slastnih omak Natureta (bazilika, bolognese, gobova, oljva, zelenjavna ali za pizzo), teknile pa vam bodo tudi funkcionalne omake balance, protect in vital.

**Goveji ragu iz Naturete ne vsebuje umetnih barvil ali konzervansov. Za več informacij o izdelkih Natureta obiščite spletno stran [www.natureta.si](http://www.natureta.si).**



**Pa dober tek!**