Čočkové ragú se špagetami

Počet porcí: 4
Doba přípravy: 40 minut

Postup přípravy

Olej rozpálíme ve velké hluboké pánvi, přidáme nakrájenou cibuli, mrkev a celer a opékáme 15–20 minut, aby vše změklo. Na poslední 3 minuty dáme do pánve i česnek. Poté vmícháme čočku, až se obalí tukem, přidáme i rajčata z plechovky, pyré, oregano, tymián, 2 bobkové listy a vývar. Přivedeme k varu, snížíme plamen a necháme 40–50 minut probublávat. Čočka by měla změknout a směs zhoustnout. Podle chuti osolíme. Těstoviny uvaříme podle návodu. Ragú podáváme se špagetami posypané parmazánem.

Ingredience

- **Cibule volná** - 80 g
- **Mrkev** - 100 g
- **Česnek** - 3 g
- **Jedlá sůl** - 10 g
- **Olivový olej** - 30 g
- **Celer řapíkatý** - 50 g
- **Parmazán 100 g** - 150 g
- **Bobkový list 5 g** - 0.4 g
- **Pitná voda nesycená** - 1000 g
- **Kukuřičné těstoviny Sam Mills - Špagety 500 g** - 500 g
- **Oregano 10 g** - 5 g
- **Tymián 10 g** - 5 g
- **Podravka rajčata pasírováná 500 g** - 400 g
- **Bez lepku Zeleninový bujón 56 g** - 10 g
- **Podravka rajčatový protlak v tubě 120 g** - 20 g
- **Lagris čočka červená půlená 500 g** - 500 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE