

Špagety s červenou čočkou

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup přípravy

Nejprve uvaříme červenou čočku. Následně na rozpáleném oleji osmažíme cibulku, na kolečka nakrájenou mrkev, celer i kousky papriky. Poté přidáme česnek, tymián a oregano. Vše restujeme do jemného změknutí. Vmícháme protlak a půl deci kvalitního červeného vína. Celé dobře povaříme. Přidáme rajčata, pepř a sůl, opět povaříme. Nakonec vmícháme předvařenou červenou čočku. Těstoviny podáváme přelité omáčkou a posypané strouhaným parmezánem.

Ingredience

- **Cibule volná** - 50 g
- **Mrkev** - 150 g
- **Paprika červená** - 80 g
- **Paprika zelená** - 80 g
- **Česnek** - 4 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Olivový olej** - 40 g
- **Svatovavřínecké pozdní sběr víno suché červené 0,75 l** - 100 g
- **Celer řapíkatý** - 100 g
- **Parmazán 100 g** - 50 g
- **Pitná voda nesycená** - 500 g
- **Kukuřičné těstoviny Sam Mills - Špagety 500 g** - 800 g
- **Oregano 10 g** - 4 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 1 g
- **Tymián 10 g** - 2 g
- **Podravka rajčata pasírovaná 500 g** - 390 g
- **Bez lepku Hovězí bujón 56 g** - 10 g
- **Podravka rajčatový protlak v tubě 120 g** - 50 g
- **Lagris čočka červená loupaná celá 500 g** - 250 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

