

Šošovicové ragú so špagetami

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 40 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Olej rozpálime vo veľkej hlbokkej panvici, pridáme nakrájanú cibuľu, mrkvu a zeler a opekáme 15 – 20 minút, aby všetko zmäklo. Na posledné 3 minúty dáme do panvice aj cesnak. Potom vmiešame červenú šošovicu, až sa obalí tukom, pridáme aj paradajky z plechovky, pyrė, oregano, bazalku, cukor, tymian, 2 bobkové listy a vývar. Privedieme do varu, znížime plameň a necháme 40 – 50 minút prebublávať. Šošovica by mala zmäknúť a zmes zhutnúť. Podľa chuti osolíme. Cestoviny uvaríme podľa návodu. Ragú podávame so špagetami posypané parmezánom.

Ingrediencie

- **Paradajkový pretlak 200 g** - 200 g
- **Mrkva** - 100 g
- **Cibuľa voľná** - 80 g
- **Cesnak** - 3 g
- **Bazalka čerstvá** - 4 g
- **Olivový olej** - 30 g
- **Zeler stopkový** - 50 g
- **Parmezán** - 150 g
- **Pitná voda nesýtená** - 1000 g
- **Cukor kryštál** - 3 g
- **Tymián** - 3 g
- **Zeleninový bujón** - 10 g
- **Oregáno drvené** - 3 g
- **Krájané paradajky** - 200 g
- **Bobkový list** - 0.2 g
- **Šošovka** - 500 g
- **Kukuričné cestoviny - špagety 500 g** - 500 g
- **Jedlá soľ** - 5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

