

Čočkové ragú

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Olivový olej 3 lžíce
- Cibule, nasekaná najemno 2 ks
- Mrkev, jemně nastrouhaná 3 ks
- Řapíky celeru, nasekané najemno 3 ks
- Česnek, rozmělněný 3 stroužek
- Červená čočka 500 g
- Plechovka rajčat 800 g
- Rajčatové pyré 2 lžíce
- Sušené oregano a tymián 2 lžíce
- Bobkové listy 3 ks
- Zeleninový vývar 1 l
- Špagety 500 g
- Sůl - dle chuti 3 špetka
- Strouhaný parmazán k servírování 1 ks

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Olej rozpalte ve velké hluboké pánvi, přisypte cibuli, mrkev a celer a opékejte 15-20 minut, aby vše změklo. Na poslední 3 minuty dejte do pánve i česnek. Poté vmíchejte čočku, až se obalí tukem, přidejte i rajčata z plechovky, pyré, oregano, tymián, bobkové listy a vývar. Přiveďte k varu, snižte

plamen a nechte 40-50 minut probublávat. Čočka by měla změkhnout a směs zhoustnout. Podle chuti osolte. Ragú podávejte se špagetami uvařenými podle instrukcí na obale, posypané parmazánem.