



Boloňské špagety

veganský

Snadné

60 minut

Pro 4 osoby



Ingredience

400 g špaget Girolomoni
 680 g rajčatového pyré
 400 ml zeleninového vývaru
 1 ks cibule
 1 ks mrkev
 1 ks stonku řapíkatého celeru
 4 ks stroužky česneku
 125 g houby (žampiony, shitake
 nebo hlíva)
 25 g nasekaných vlašských
 ořechů
 4 lžice olivového oleje
 1 lžice lahůdkového droždí
 lžice sójové omáčky
 bobkový list
 čerstvý rozmarýn a tymián
 sůl
 pepř

Jak na to?

1. V kastrolu rozehejte olivový olej. Přidejte mrkev, cibuli a řapíkatý celer nakrájené na drobné kostičky a nechte pomalu zesklivatět.
2. Přidejte pokrájené houby s nasekaným česnekem a pomalu restujte. Houby postupně ztratí většinu vody a zelenina mírně zezlátne.
3. Zalijte rajčatovým pyré a vývarem. Přidejte čočku, lahůdkové droždí, tamari, nasekané ořechy, bylinky a bobkový list. Na mírném plameni povařte do změknutí čočky a zhoustnutí omáčky (asi 30-45 minut).
4. Vyjměte bylinky a bobkový list. Podle potřeby dochuťte solí a pepřem. Podávejte se špagetami.