Sos wege bolognese z soczewicą

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: średni
Czas przygotowania: 5 min
Liczba porcji: 4
Czas gotowania: 40 min

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

Krok 1 - W naczyniu umieścić nóż.

Krok 2 - Cebulę obrać, przekroić na pół. Przełożyć do naczynia.

Krok 3 - Dodać 1 ząbek czosnku.

Krok 4 - 2 marchewki (160 g) i 1 pietruszkę (80 g) oraz 3 łodygi selera naciowego (120 g) pokroić w większe kawałki, przełożyć do naczynia, rozdrobnić – czas 10s, prędkość 6.

Krok 5 - Warzywa zgarnąć ze ścianek naczynia na dno za pomocą łopatki.

Krok 6 - Wlać 20 g oliwy z oliwek, podsmażać - temp. 100st, czas 8min, prędkość 1.

Krok 7 - Dodać soczewicę czerwoną oraz zieloną, 250 g wody, 400 g passaty pomidorowej, 30 g koncentratu pomidorowego, ¾ łyżeczki soli, ¼ łyżeczki pieprzu oraz 1 łyżeczkę suszonego oregano, gotować – temp. 100st, czas 40 min, prędkość 1.

Wskazówki :

Sos podawać z makaronem lub ulubioną kaszą i warzywami.