



Веган спагети Болонезе с червена леща

🕒 25—30 Минути 🍴🍴🍴

Подготовка

Съставки за 2 Порции

🔥 = Kotányi Produkte

125 g	Червена леща
1	Лук (ситно нарязан)
1	Морков (ситно нарязан)
2	Скилдки чесън (ситно нарязани)
100 g	Гъби
1 с.л.	Доматена пасата
400 g	Нарязани домати
240 ml	Зеленчуков бульон
1 ч.л.	Мед
Щипка	🔥 Хималайска сол
Щипка	🔥 Пипер меланж на зърна
0.5 ч.л.	🔥 Червен пипер, лютис
250 g	Спагети

- 1 Загрейте малко олио в голям тиган и опържете лука. Добавете морковите и нарязаните гъби и оставете да се сготвят за 5 минути. Сварете лещата за около 10 минути.
- 2 Добавете доматиената паста, подправките, меда и накълцания чесън към тигана. Пържете 3 минути и добавете лещата, доматиите и зеленчуковия бульон.
- 3 Намалете котлона, след като сместа кипне и оставете да къкри. След около 20 минути лещата би трябвало да е готова, а сосът – сгъстен. Подсолете допълнително, ако смятате, че е необходимо.
- 4 Сварете спагетите по време на предишната стъпка.
- 5 Сервирайте с веганския сос и малко веган сирене по желание.

