



Veganski bolognese od crvene leće i gljiva

🕒 25—30 Min   

Priprema

- 1 Za veganski bolognese potrebno je prvo zagrijati ulje u velikoj tavi. U njoj popržite nasjeckani luk i dodajte nasjeckanu mrkvu, gljive te sve pržite na tavi oko 5 minuta.
- 2 Leću kuhajte u vrućoj vodi oko 10 minuta. Zatim u tavu dodajte rajčicu, začine, med i nasjeckani češnjak te sve pecite još 3 minute.
- 3 Sljedeći je korak da umiješate leću, nasjeckanu rajčicu i povrtni temeljac. Prokuhajte, smanjite vatru i pustite da se poklopljeno krčka.
- 4 Nakon 20 minuta leća bi treba biti mekana, a umak gust. Po potrebi dodatno začinite prije posluživanja. Omiljenu tjesteninu pripremite za vrijeme kuhanja umaka.
- 5 Tjesteninu poslužite s ukusnim bolognesom i po želji poslužite s malo veganskog sira.

Sastojci 2 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

125 g	Suhe crvene leće
1 kom	Luk (sitno nasjeckan)
1 kom	Mrkva (sitno nasjeckana)
2 kom	Reznja češnjaka (sitno nasjeckana)
100 g	Gljiva
1 jušna žlica	Paste od rajčice
400 g	Nasjeckanih rajčica
240 ml	Povrtnog temeljca
1 čajna žličica	Meda
1 prstohvat	♦ Morska sol gruba
1 prstohvat	♦ Papar šareni u zrnu
0.5 čajne žličice	♦ Chili u prahu
250 g	Tjestenine

