

Čočkové ragú

počet porcí: 10



Suroviny

Potravina	Jednotka	Množství
čočka	g	250
cibule	g	100
česnek	g	30
šunka	g	100
rajský protlak	g	200
cukety	g	150
mrkev	g	100
rajčata drcená	g	400
jarní cibulka	g	50
bazalka, bobkový list		
petržel		
vývar		
balsamický ocet		
sůl, olej		

Technologický postup

Na oleji se zpěníme cibulku, přidáme na kostičky nakrájenou šunku, posekáme 2 stroužky česneku a krátce restujeme společně se šunkou. Poté přisypeme čočku, kterou si předem namočíme, dále přidáme na kostičky nakrájenou mrkev, přidáme bobkový list, rajčatový protlak. Pak zalijeme vývarem do výše čočky a dusíme, podléváme podle potřeby. Asi 10 minut před dovařením vložíme ještě nakrájenou cuketu s drcenými rajčaty, jarní cibulku, zbytek česneku a osolíme. Nakonec ochutíme balsamickým octem a vmícháme posekanou bazalku a petrželku.