



przepisy.pl

Warzywny sos bolognese z soczewicą



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- marchew - 2 sztuki
- ziemniaki - 2 sztuki
- Fix Spaghetti Bolognese Knorr** - 1 opakowanie
- zielona soczewica - 1 szklanka
- seler naciowy - 2 sztuki
- cebula - 2 sztuki
- ząbki czosnku - 3 sztuki
- papryczka chilli - 1 sztuka
- natka pietruszki - 0.5 pęczków
- oliwa - 0.5 szklanek
- bulion - 1 litr

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Marchew, cebule, ziemniaki, seler i czosnek pokrój w bardzo drobną kostkę. Chilli posiekaj.
2. W rondlu rozgrzej oliwę i podsmaż najpierw cebulę, następnie soczewicę.
3. Gdy soczewica zrobi się szklista wlej bulion (pozostaw 1 szklankę bulionu). Gotuj około 10 minut.
4. Po tym czasie dodaj ziemniaki, selera, czosnek, chilli oraz marchew. Gotuj kolejne 10 minut.
5. Fix Knorr wymieszaj z pozostałym bulionem.
6. Wlej płyn do warzyw i gotuj powoli jeszcze 10 minut. Sos powinien zgęstnieć. Na końcu dodaj posiekane zioła.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl