

# Bolognese od leće



# Bolognese od leće

## Sastojci za 4 obroka:

- 125g suhe leće
- 1 mrkva
- Komad korijena celera
- Korijen peršina
- 1 manji luk
- 2 režnja češnjaka
- 1 konzerva pelata ili 250g svježe rajčice
- 1/2 žličica sitno nasjeckane suhe rajčice
- 2 žličice suncokretovih sjemenki (sitno mljevenih)
- 1,5 žlice maslinova ulja
- Sol, papar, origano, bosiljak, lovorov list
- Tikvica



# Bolognese od leće

## Priprema:

- Leću namočite nekoliko sati prije kuhanja, isperite i skuhaite u blago posoljenoj vodi.
- Povrće narežite na sitno pa ga popržite na maslinovu ulju dok češnjak ne zamiriši, podlijte usitnjenim pelatima.
- Dodajte začine i kuhajte 15-tak min na umjerennoj vatri.
- Umaku dodajte kuhanu leću te kuhajte još 10-tak min.
- Gotovi bolognese posipajte sitno mljevenim suncokretovim sjemenkama
- Tikvicu narežite na rezance i poslužite sa umakom

