

## Čočkové ragú

### Suroviny:

- 3 lžíce olivového oleje
- 2 cibule
- 3 mrkve
- 3 řapíky celeru
- 3 stroužky česneku
- 500 g červené čočky
- 2 x 400g plechovka rajčat
- 2 lžíce rajčatového pyré
- 2 lžíce sušeného oregana a tymiánu
- 3 bobkové listy
- 1 l zeleninového vývaru
- 500 g špaget
- sůl
- parmazán



### Postup:

1. Olej rozpalte ve velké hluboké pánvi, přisypte cibuli, mrkev a celer a opékejte 15–20 minut, aby vše změklo. Na poslední 3 minuty dejte do pánve i česnek.
2. Poté vmíchejte čočku, až se obalí tukem, přidejte i rajčata z plechovky, pyré, oregano, tymián, bobkové listy a vývar.
3. Přiveďte k varu, snižte plamen a nechte 40–50 minut probublávat. Čočka by měla změkhnout a směs zhoustnout. Podle chuti osolte.
4. Ragú podávejte se špagetami uvařenými podle instrukcí na obale, posypané parmazánem.