סדנה־לי

בולונז עדשים טבעוני ברוטב עגבניות עשיר

כמות	הכנה	בישול / אפייה	זמן כולל
4 מנות רוטב	**20 דקות**	**40 דקות**	**שעה**

ציוד: סיר רחב

מצרכים

- ☐ 180 גרם עדשים ירוקות
- ☐ בצל בינוני
- ☐ גזר גדול
- ☐ 2 גבעולי סלרי
- ☐ 2 כפות שמן זית
- ☐ 2 שיני שום
- ☐ 800 גרם עגבניות מרוסקות
- ☐ 500 מ״ל מים
- ☐ כף רסק עגבניות
- ☐ כפית אורגנו
- ☐ כפית מלח
- ☐ רבע כפית פלפל

אופן ההכנה

1. קוצצים בצל, גזר וסלרי לקוביות קטנות. שוטפים ובוררים עדשים.
2. מאדים ירקות בשמן 8 דקות, תוך ערבוב. מוסיפים שום ורסק עגבניות ומבשלים דקה נוספת.
3. מוסיפים עדשים, עגבניות, מים, אורגנו ופלפל. מביאים לרתיחה ומנמיכים.
4. מבשלים 30–40 דקות עם מכסה חצי פתוח, עד שהעדשים רכות והרוטב סמיך. מערבבים מדי פעם ומוסיפים מים אם הוא מתייבש לפני שהעדשים מוכנות.
5. מוסיפים מלח וטועמים. למרקם סמיך יותר מועכים מעט מהרוטב בכף ומערבבים. מגישים על בסיס לבחירה.