Čočkové ragú se špagetami a parmazánem

olej 40g

cibule 50g

mrkev 150g

celer řapíkatý 300g

čočka červená 600g

rajčata 400g

kečup 120g

těstoviny špagety 1000g

sýr parmazán 200g

dále česnek, zeleninový vývar, sůl, bazalka, oregano

Na oleji osmažíme očištěnou nadrobno nakrájenou cibuli. Přidáme očištěnou a na kousky pokrájenou mrkev a řapíkatý celer. Vmícháme oloupaný a nadrobno nasekaný česnek, chvíli restujeme, pak zalijeme zeleninovým vývarem a dusíme doměkka. Poté vmícháme čočku, omytá a na kostičky nakrájená rajčata a kečup a ještě krátce povaříme, až směs zhoustne. Dochutíme solí, bazalkou a oregánem. Ragú podáváme s uvařenými špagetami posypané nastrouhaným parmazánem.

