

SLOŽENÍ

- 1 balení Garden Gourmet Sensational mleté
- 1 cibule
- 1 stonek řapíkatého celeru
- 1 větší mrkev
- olivový olej na smažení
- 2 lžičky italských bylinek
- 1 polévková lžice rajčatové pasty
- 400 g gnocchi (balené nebo čerstvé)
- 1 malá sklenice brusinkové šťávy (nebo červeného vína)
- 1 plechovka krájených rajčat
- špetka soli
- špetka černého pepře
- 1 polévková lžice mraženého hrášku
- nastrouhaný (veganský) sýr



2 PORCE



50 MIN



NÁROČNÝ

Jak chutná vegetariánská boloňská? Možná nám to nebudete věřit, ale je opravdu vynikající a nezaostává ani za původní recepturou. S Garden Gourmet si tuto nejpůvodnější italskou omáčku na pastu můžete vychutnat i ve vegetariánské verzi. Příprava bude tentokrát trochu náročnější a zabere zhruba padesát minut. Hlavní roli bude hrát opět naše Garden Gourmet Sensational Mleté, které vypadá, voní i chutná podobně jako skutečné maso. Nepodceňujte v přípravě ani koření a zeleninu. V celkové chuti hrají velmi důležitou roli.

PŘÍPRAVA

1. KROK

Cibuli oloupejte a nakrájejte nadrobno. Celer a mrkev nakrájejte na drobné kostičky. Lístky bylinek nasekejte najemno. Do středního hrnce dejte vodu a přiveďte k varu.

2. KROK

Nakrájenou zeleninu spolu s bylinkami krátce osmahněte na rozpáleném oleji. Přidejte veggio mleté a spolu s rajčatovým protlakem chvíli restujte. Přilijte brusinkovou šťávu (nebo červené víno) a krátce zredukujte.

3. KROK

Do směsi přidejte krájená rajčata a hrášek. Za stálého míchání přiveďte k varu a duste asi 15 minut. Dochutěte solí a pepřem. Gnocchi vařte ve vroucí vodě asi 4 minuty, dokud nevyplují. Scedte je a pokapejte olivovým olejem.

4. KROK

Poté nočky opatrně vložte do boloňské omáčky a podávejte posypané strouhaným sýrem. Použit můžete veganský strouhaný sýr nebo třeba italský parmezán, záleží na vašich chutích a preferencích. Nezapomínejte ani na vhodné doplňky. K boloňské omáčce se v Itálii tradičně podává červené víno s nádechy ovocných plodů. Pokud už máte dobrotu na talíři, nezbývá než popřát – Buon appetito!

NEJDĚTE VÍCE RECEPTŮ NA GARDENGOURMET.CZ