



- ▢ Polévky
- ▢ Těstoviny
- ▢ Ásie
- ▢ Indie
- ▢ Česká klasika
- ▢ Jiné hlavní chody
- ▢ Dezerty

Boloňská

- 3 lžíce oleje
- 200g mrkve
- 50 g řapíkatý celer / celer
- 400 g passaty
- 400g loupaných rajčat v plechu
- Lžíce rajčatové pasty
- Sójový granulát / Beyond mince
- 2 lžíce cukru
- Sůl
- Rostlinné máslo
- Koření na těstoviny Sonentor
- Veganský parmezán

- Nejemno nastrouháme mrkev a řapíkatý celer nakrájíme na opravdu drobné kostičky.
- V hlubší pánvi rozehtějeme olej a lžící rostlinného másla a za stálého míchání na něm opečeme mrkev a řapíkatý celer, až začne mrkev hnědnout, posypeme dvěma lžícemi cukru a necháme ho malou chvíli zkaramelizovat.
- Přidáme rajčatovou pastu a ještě chvíli opékáme, než začne trochu tmavnout.
- Přilijeme 400 g loupaných rajčat, 400 g rajčatové passaty, přidáme půl lžičky soli, promícháme a necháme alespoň 30 minut bublat.
- Mezitím si připravíme sójový granulát (dle návodu na obalu, hotovou sóju pak ještě opečeme na pánvi s trochou sójové omáčky) / Beyond Mince (mraženou směs vložíme do pánve s trochou rozehtátého oleje, přiklopíme pokličkou a necháme povolit. Směs odklopíme a necháme odpařit všechnu vodu. Takto připravenou směs přidáme k omáčce.
- Mezitím si připravíme špagety dle návodu na obalu.
- Přidáme trochu bylinek / koření na těstoviny, opepříme a na závěr ještě zjemníme lžící rostlinného másla.
- Na talíři lze ještě posypat veganským kešu parmezánem (pozor na alergii na ořechy).

[Newer](#)

21 Aug 2025

Note