



Polévky

Těstoviny

Ásie

Indie

Česká klasika

Jiné hlavní chody

Dezerty

Ciambotta

Kačí • Bormio • 2025-02-10

Jednoznačně hrdina z kategorie jedny nervy jeden hrnec. Tenhle zázrak můžete podávat jako hustší polévku s pečivem, nebo jako omáčku. Hodila by se i jako rajčatová omáčka do lasagní. Navíc ji vystřelíte za půl hodinky a z toho se půlku času budete jenom dívat, jak bublá.

Ingredience:

- 2 středně velké mrkve
- 1 menší žlutá paprika (nebo půlka větší)
- 1 menší červená paprika
- Polovina většího lilku
- 1 menší cuketa
- 250 g cherry rajčat
- 2 hrsti červené čočky (lze nahradit sójovým granulátem)
- 2 lžíce rajčatového protlaku
- 1 plechovka krájených rajčat nebo cca hrnek passaty
- hladkolistá petržel
- sůl, pepř, chilli vločky, bobkový list

Postup:

1. V hlubší pánvi nebo hrnci rozpalte dvě lžíce olivového oleje, vsypte najemno nastrouhanou mrkev a asi minutu restujte.
2. Shrňte mrkev trochu ke straně a přidejte dvě lžíce cukru, nechte zkaramelizovat.
3. Přidejte na kostičky nakrájenou papriku, chilli vločky a promíchejte. Restujte asi 3 minuty.
4. Přidejte cherry rajčata vcelku a červenou čočku a ještě další minutu restujte.
5. Přidejte rajčatový protlak, krájená rajčata v plechovce / passatu a přiměřené množství vody. Osolte, vložte bobkový list a na kostičky nakrájenou cuketu a lilek a nechte 15 - 20 minut bublat na mírném plameni.
6. Mezitím si dejte vařit vodu na těstoviny a připravte si pastu.
7. Ke konci do omáčky přidejte pár lžic vody z těstovin. Dochutěte solí a pepřem, případně ještě trochou olivového oleje a čerstvou petrželí.
8. Zahuštění většinou není třeba, postará se o něj červená čočka.

[Newer](#)

[Older](#)

2025-02-12

Ribollita

2024-12-09

Máslové špagety s pečeným květákem