

VEGGIE BOLOGNAISE



Κατηγορία: Χορτοφάγος κύρια μαθήματα

Δημιουργήθηκε στις 2020-07-16

Εγκρίθηκε από Supercook AUS

Προτάθηκε από Sooz

Ο συνολικός χρόνος προετοιμασίας: 38:05 Λεπτά

Suitable for article:

- Supercook SC250
- Supercook SC300
- Supercook SC350
- Supercook SC380
- Supercook SC400

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 4 ΔΟΣΕΙΣ

10 Γραμμάρια	Αποξηραμένα μανιτάρια πορσίι
1	Κρεμμύδι, κομμένο σε τέταρτα
3	Σκελίδες σκόρδο
1	Κόκκινη τσίλι, ψιλοκομμένη (προαιρετικό)
120 Γραμμάρια	Καρότα, χοντρά κομματιασμένα
1	Σέλινο, χονδροκομμένο
1	Μικρή κόκκινη κάψα, χοντρικοκομμένη
2	ελαιόλαδο
40 Γραμμάρια	Πάστα ντομάτας
2 Κουταλάκι γλυκού	Ξηρά φύλλα ρίγανης
400 Γραμμάρια	Κονσέρβα καφέ φακές, στραγγισμένες, ξεπλυμένες
400 Γραμμάρια	Κονσέρβα ψιλοκομμένες ντομάτες
	Αλάτι και φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι προς το γούστο

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΒΗΜΑ ΠΡΟΣ ΒΗΜΑ

Για να δείτε την πλήρη συνταγή, παρακαλώ [συνδεθείτε στο](#).