



JERNEJ KITCHEN

LEČIN BOLOGNESE

Lečini bolognese je preprost recept za brezmesni ragu, ki ga obožujejo otroci in odrasli. To družinsko kosilo je primerno za vse dni v letu, tudi za vegane.

ZA	6	OSEB
PRIPRAVA:	10	MINUT
KUHANJE:	50	MINUT
ČAS SKUPAJ:	60	MINUT

LEČIN BOLOGNESE

- 3 žlice olivnega olja
- 1 čebula
- 2 stebela zelene
- 2 korenja
- 3 stroki česna
- 1 žlica paradižnikovega koncentrata
- 1 čajna žlička timijana
- 1 čajna žlička origana in 1 lovorjev list
- 1 žlica temnega balzamičnega kisa
- 500 g suhe rjave ali suhe zelene leče
- 750 g pasiranega paradižnika (mezge)
- 1000 ml vode
- 1 čajna žlička sesekljanega peteršilja (za posip)

LEČO NAMOČIMO

Lečo damo v skledo. Prelijemo z vodo in pustimo čez noč na pultu.

LEČIN RAGU SKUHAMO

Večjo ponev pristavimo na srednji, zmeren ogenj. Dodamo olivno olje in seseklano zelenjavo. Pražimo 5 - 8 minut, da se zelenjava zmehča. Ogenj nekoliko povečamo. Dodamo paradižnikov koncentrat, timijan, origano in lovorjev list. Pražimo 2 minuti. Nato dodamo odcejeno lečo in pasiran paradižnik ter vodo ali zelenjavno jušno osnovo. Pokrijemo s pokrovko in kuhamo 45 minut.

NASVET

Uporabimo lahko tudi lečo iz konzerve. V tem primeru kuhamo lečo samo 15 minut. V kolikor pa leče prej ne namočimo, jo kuhamo 1 uro in 15 minut. Če uporabimo nenamočeno lečo, moramo dodati tudi 300ml vode več.

POSTREŽEMO

Ko je lečini bolognese skuhan, ga še dodatno začinimo po okusu s soljo in poprom. Posujemo s seseklanim peteršiljem in razdelimo med šest krožnikov. Postrežemo z izbrano prilogo.

TOOLS AND EQUIPEMENT

- skleda
- večja ponev