

Zeleninová omáčka na těstoviny



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 50min , Porce: 4

201 kalorií , **1 g** cukrů , **16 g** tuků , **1 g** bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: <https://srecepty.cz/zeleninova-omacka-na-testoviny>

Příprava

Cibuli, pórek a mrkev nakrájíme nadrobno. Na pánvi rozpálíme olej a na něm osmažíme nakrájenou zeleninu, poté přidáme fazolky a hrášek. Zalijeme je vodou promíchanou s kostkou zeleninového bujónu a pod pokličkou je dusíme. Když je zelenina měkká, osolíme ji a rozmixujeme ponorným mixérem nebo omáčku propasírujeme. Podáváme s těstovinami.

Ingredience

- 1 cibule
- 50 g mrkve
- 50 g fazolek
- 100 g hrášku
- 1 kostka zeleninového bujónu
- 1 menší pórek
- 1 lžíce jablečného octa
- 1 lžíce slunečnicového oleje

Kategorie

Obyčejný den, Obyčejný den, Celoročně, Zelenina, Zelenina, Rodina, Vegetarián, Omáčka

