

# Zeleninové ragú s rajčaty



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 40min , Porce: 4

184 kalorií , 0 g cukrů , 20 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/zeleninove-ragu-s-rajcaty>

## Příprava

Zeleninu očistíme a nakrájíme na stejně velké kostičky - o hraně asi jeden cm. V hrnci nebo hluboké pánvi rozpálíme olej a dáme do něj mrkev a petržel. Restujeme 4 minuty. Poté přidáme zbylou zeleninu a bobkový list. Po třech minutách podlijeme vínem a necháme odpařit. Přidáme fazole, rajčata, sůl a pepř. Vaříme tak dlouho, dokud se neodpaří všechna voda.



### Tip k receptu

Přidat můžeme také oblíbené bylinky.

## Ingredience

- ✓ 3 ks mrkve
- ✓ 1 ks kořenové petržele
- ✓ 1-2 ks cukety
- ✓ 2 ks paprik (kapie)
- ✓ 1 ks cibule
- ✓ 3 lžičce olivového oleje
- ✓ 2 ks bobkového listu
- ✓ 100 ml bílého vína
- ✓ 1 konzerva fazolí
- ✓ 1 konzerva sterilovaných rajčat
- ✓ 7 g soli
- ✓ 7 g pepře

## Kategorie

Obyčejný den, Italská, Bezlepková, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Hlavní chod

