

# Ragu od leće i tofua



VRIJEME PRIPREME  
> 30 min



BROJ NAMIRNICA  
4 porcije

## Sastojci

- 3 žlice maslinovog ulja
- 1 luk
- 4 češnja češnjaka
- 1 mrkva
- 1 žlica koncentrata rajčice
- 1 žličica dimljene paprike
- 200 g Bio Zone dimljenog tofua
- 70 ml crnog vina
- 400 g Garden Good sjeckane rajčice
- 240 g Garden Good leće
- 360 g Simply pasta integralne tjestenine
- sol
- papar

## Skeniraj za prikaz na web stranici



U loncu zagrijte maslinovo ulje. Dodajte sitno nasjeckani luk i dinstajte oko 5 minuta.

Dodajte sitno sjeckani češnjak, naribanu mrkvu, koncentrat rajčice i dimljenu papriku, kuhajte oko 2 minute, dok ne zamiriše. Dodajte namrvljeni dimljeni tofu i pržite 2–3 minute, dok tofu lagano ne porumeni. Dodajte vino i sjeckanu rajčicu te kuhajte na laganoj vatri oko 20 minuta. Umiješajte ocijeđenu i ispranu leću i po potrebi dodajte još vode. Dobro promiješajte i pustite da se kuha još 5-10 minuta na laganoj vatri.

Začinite sa soli i paprom. Umiješajte kuhanu tjesteninu u umak i poslužite.