

רוטב בולונז עם טחון מן הצומח



רכיבים

- גרם שווארמה צמחונית טבעול
- כף שמן זית
- בצל גדול קצוץ
- עגבנייה גדולות חתוכות לקוביות
- גזר מגורד דק
- גבעול סלרי קצוץ מרוסק
- 1/2 2/1 כוס מים רותחים, או יין אדום
- כפות רסק עגבניות
- שיני שום כתושות
- כפית סוכר לבן
- גבעולים אורגנו טריים
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור
- לפי הטעם בזיליקום לא חובה
- לפי הטעם תימין לא חובה
- 1/2 2/1 חבילה פסטה אסם ספגטי 8 מבושלת על פי הוראות היצרן

הכנה

1. מחממים את שמן הזית במחבת רחבה ועמוקה.
2. מטגנים את הבצל על אש גבוהה כ-5 דקות, עד שהופך שקוף.
3. מוסיפים את הטחון מן הצומח, ומערבבים היטב כ-5 דקות.
4. מנמיכים את האש, ומוסיפים את העגבניות.
5. מבשלים כ-10 דקות עד שכל הנוזלים מתאדים.
6. מוסיפים את הגזר, הסלרי, רסק העגבניות והשום.
7. מוסיפים מים רותחים, ומערבבים לקבלת רוטב סמיך ואחיד.
8. מוסיפים סוכר ואורגנו, טועמים ומתקנים תיבול. בתיאבון!

30 דקות

2 servings 2