

## Minestrone

Rajčata krájená Podravka 250 g, cibule 100 g, mrkev 200 g, fazole bílá malá Lagris 150 g, řapíkatý celer 50 g, cuketa 250 g, česnek, petrželka, celer 100 g, bazalka, hovězí bujón Podravka Natura 35 g, slanina 100 g, olej 60 ml.

Fazole namočíme přes noc do vody. Poté je uvaříme v té samé vodě téměř do měkka. Nejdříve si v hrnci orestujeme nakrájenou kořenovou zeleninu (mrkev, celer a cibuli). Přidáme česnek, na kostičky nakrájenou slaninu a řapíkatý celer. Znovu krátce opečeme. Připravený základ zalijeme vývarem. Přidáme na kousky nakrájenou cuketu, krájená rajčata Podravka, uvažené fazole a podle chuti osolíme. Vaříme pozvolna asi 20 až 30 minut.

## **PASTICCIO (bezmasé – zapékané těstoviny s rajčaty červenou čočkou a bešamelem, podobné lasagním)**

Ingredience na 10 porcí: Penne Lagris 750 g, strouhaný sýr 200 g, červená čočka Lagris 250 g, olivový olej 50 ml, cibule 150 g, mrkev 130 g, petržel 130 g, řapíkatý celer 60 g, 3 stroužky česneku, rajčata loupaná celá 300 g, rajčatový koncentrát Podravka 150 g, ajvar jemný Podravka 100 g, zeleninový bujón Podravka Natura 66 g, oregano, bobkový list a skořice podle chuti. Mléko 1000ml, mouka hladká 90 g, máslo, 2 vejce (Ize nahradit bramborovým škrobem, solamylem)

Příprava : Penne uvaříme podle návodu. Polovinu uvařených těstovin smícháme s vejci a rozprostřeme do předem vymazaného plechu. Červenou čočku vsypeme do většího množství vroucí osolené vody. Jakmile je čočka měkká, scedíme ji. Červenou čočku můžeme také uvařit v konvektomatu. Na 1 kg červené čočky 1,8 litry nejlépe horké vody. Program pára cca 25 minut. Překrájenou cibuli orestujeme na oleji téměř do zlatova. Dále přidáme mrkev, petržel a řapíkatý celer nakrájený na kostičky nebo proužky, vše společně opékáme asi 10 minut. Na poslední 2 minuty dáme do pánve prolisovaný česnek. Přidáme rajčata, rajčatový koncentrát a ajvar. Takto připravený základ zalijeme zeleninovým bujonem a vývarem z bobkového listu. Směs přivedeme k varu, snížíme teplotu a pozvolna vaříme cca 20 minut. Do takto připraveného základu přimícháme uvařenou červenou čočku. Podle chuti přidáme oregano a skořici. Podle potřeby můžeme směs přihustit moukou. Připravenou směs navrstíme rovnoměrně na těstoviny. Na tuto směs navrstíme druhou polovinu těstovin a vše zalijeme bešamelem, který připravíme následovně:

Mouku opečeme nasucho v kastrole a necháme ji částečně zchladnout. Poté přilijeme mléko a za stálého míchání metličkou uvedeme k varu. (není potřeba dlouze provařovat, budeme ještě zapékat). Takto připravený bešamel zjemníme máslem, dochutíme muškátovým květem, podravkou a částí nastrouhaného sýra. Pečeme na cca 155 stupňů na 35 až 45 minut. (podle druhu konvektomatu a velikosti plechů)