

מרכיבים

- 1 חבילה טבעול סנסשיונל טחון צמחוני
- 2 גזרים גדולים, קצוצים דק
- 1 מקל סלרי קצוץ דק
- 200 גרם פטריות חתוכות
- 800 גרם עגבניות קצוצות
- 1 בצל גדול קצוץ דק
- 3 שיני שום קצוצות דק
- 2 כפות רסק עגבניות
- 1 קורט אגוז מוסקט
- 2 כפות שמן זית
- 1 כפית פלפל שחור
- 50 גרם גבינת פרמזן או תחליף טבעוני
- 25 גרם עלי בזיליקום טריים



הבולונז האהוב על כולם בגרסה הטבעונית, עם טחון צמחוני SENSATIONAL MINCE ברוטב עגבניות עשיר

הוראות הכנה

1. להכנת הרוטב

מחממים את השמן ומטגנים את הבצל, הגזר, הסלרי, השום והפטריות במשך 10-15 דקות עד לריכוך. מוסיפים את שאר המרכיבים למעט הטחון ומבשלים 20-15 דקות עד שהרוטב מסמיך.

2.

מבשלים את הפסטה לפי ההוראות בגב האריזה. מסננים ושומרים 3-4 כפות ממי הבישול.

3.

בינתיים מוסיפים את הטחון לרוטב העגבניות, מערבבים ומחממים במשך 3-4 דקות, מוסיפים מעט ממי בישול הפסטה, במידת הצורך.

4. להגשה

מפזרים מעל גבינת פרמזן / טבעונית ובזיליקום.

המתכון של מערכת טבעול

בדוק מתכונים נוספים ב - TIVALL.CO.IL