**Zeleninové ragú s červenou čočkou**

Čočka červená 350 g

Cibule 150 g

Olej olivový 50 g

Petržel 130 g

Mrkev 130 g

Celer řapíkatý 90 g

Česnek

Rajčata sterilovaná drcená 400 g

Rajčata sterilovaná passata 100 g

Sůl

Bobkový list

Oregano

Sýr eidam 300 g

Čočku propláchneme a necháme okapat. Nakrájenou cibuli orestujeme na oleji dozlatova. Přidáme petržel a mrkev nakrájenou na kostičky a řapíkatý celer nakrájený na proužky. Vše společně opékáme asi 10 minut. Před koncem opékání přidáme prolisovaný česnek. Poté vmícháme čočku. Jakmile se čočka obalí tukem, přidáme drcená rajčata, passatu a dochutíme solí. Takto připravený základ zalijeme vodou a vývarem z bobkového listu. Směs přivedeme k varu a necháme asi 20 minut povařit. Čočka by měla změknout a směs zhoustnout. Podle chuti přidáme oregano. Při podávání sypeme strouhaným eidamem. Příloha : špagety