



Salát z červené čočky

Ingredience

červená čočka: **250 g**
zeleninový vývar: **600 ml**
kari pasta: **1 PL**
cibule: **1 ks**
šunka: **100 g**
limetková šťáva: **1 PL**
olivový olej: **4 PL**
sůl
pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zdravé, neuděláte chybu

Zeleninový vývar přivedeme k varu a uvaříme v něm omytou čočku společně s polovinou kari pasty. Čočka je uvařená přibližně po 15 minutách. Smícháme limetkovou šťávu, sůl, pepř, zbytek kari pasty a polovinu oleje. Do zálivky můžeme přidat i pár lžic zeleninového vývaru, ve kterém se vařila čočka. Na...

Salát z červené čočky - recept

Zeleninový vývar přivedeme k varu a uvaříme v něm omytou čočku společně s polovinou kari pasty.

Čočka je uvařená přibližně po 15 minutách. Smícháme limetkovou šťávu, sůl, pepř, zbytek kari pasty a polovinu oleje. Do zálivky můžeme přidat i pár lžic zeleninového vývaru, ve kterém se vařila čočka. Na oleji necháme zpěnit na proužky nakrájenou cibuli a orestujeme na ní i nakrájenou šunku.

Vše smícháme a **salát z červené čočky** můžeme podávat za tepla i vychlazený.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí