

# Есенна салата с леща, зеленчуци и къри

35—45 Минути

## Подготовка

1. Загрейте фурната на 190°C предварително. Измийте морковите, обелете ги и нарежете на парчета с 1-2 см дължина. Обелете лука шалот, разполовете го и нарежете на полумесеци. Разделете броколито на по-малки розички.
2. Сложете зеленчуците в тава, покрита с хартия за печене. Овкусете със солта и микса за къри. Разбъркайте добре, заедно със зехтина и опечете във фурната за 20-25 минути, като разбъркате тавата на половината време. Оставете зеленчуците да поизстинат след като са готови.
3. Разбъркайте добре всички необходими съставки за дресинга. В купа разбъркайте лещата със зеленчуците и дресинга. Поръсете с обелени тиквени семки и се насладете.

## Съставки за 4 Порции

= Kotányi Produkte

| | |
|---|---|
| 1 консерва | Леща |
| 4 бр. | Моркови |
| 150 g | Броколи |
| 1 бр. | Лук шалот |
| 2 с.л. | Зехтин |
| 60 g | Тиквени семки |
| 1 ч.л. | Къри |
| ½ ч.л. | Морска сол |

За дресинга

| | |
|---|---|
| 70 ml | Зехтин |
| 2 с.л. | Лимонов сок |
| 1 с.л. | Кленов сироп |
| 1 ч.л. | Пушен червен пипер, млян |
| ½ ч.л. | Куркума, мляна |
| ½ ч.л. | Морска сол |