



Есенна салата с леща, зеленчуци и кърри

⌚ 35—45 Минути 

Подготовка

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.	♦ Кърри
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

- 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 кърри. Разбъркайте добре, заедно със зехтина и опечете във фурната за 20-25 минути, като разбърквате тавата на половината време. Оставете зеленчуците да поизстият 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.

