



Салата от черна леща с праскови и сирене

🕒 20—25 Минути 

Подготовка

Съставки за 3 Порции

♦ = Kotányi Produkte

400 g	Черна леща
2 бр.	Праскови
200 g	Бяло сирене
1 стрък	Зелен лук
250 g	Чери домати
6 с.л.	Балсамов оцет
	Зехтин, екстра върджин
1 ч.л.	♦ Риган, ронен
Щипка	♦ Морска сол
Щипка	♦ Черен пипер на зърна

- Оставете лещата да заври в тенджера с подсолена вода и гответе до омекване според инструкциите на опаковката. Междувременно измийте чери домати и ги нарежете на четвъртинки.
- Нарежете сиренето на кубчета и овкусете с 2 с.л. зехтин и риган.
- Изплакнете зеления лук и нарежете на тънки лентички.
- Измийте прасковите, отстранете костилката и нарежете на тънки филийки. Загрейте малко зехтин в незалепащ тиган и запържете парчетата праскова, можете да опечете и на фурна.
- Изсипете сварената леща в купа и добавете домати, парченцата сирене и зеления лук. Овкусете с балсамов оцет и зехтин. Подправете със сол и прясно смлян черен пипер на вкус.
- Сервирайте салатата топла и украсете с резенчета праскови.

