



Sestavine 6 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

1	Čebula
2	Stroka česna
200 g	Suhe rdeče leče
2 žlici	Oljčnega olja
400 ml	Zelenjavne jušne osnove
1 žlici	Limetinega soka
1 žlička	♦ Harisa
1 ščepec	♦ Poper pisani celi
1 žlica	♦ Morska sol jodirana

Pikantna lečina pomaka

⌚ 30—40 Min ♡ ♡ ♡

Priprava

- 1 Olupite in drobno nasekljajte čebulo in česen.
- 2 Lečo stresite v cedilo, sperite s hladno vodo in pustite, da se odcedi.
- 3 V ponvi segrejte oljčno olje n popražite čebulo ter česen, dokler ne posteklenita.
- 4 Dodajte lečo in mešanico začimb harisa ter na hitro prepražite.
- 5 Prilijte jušno osnovo, pokrijte in kuhajte približno 15 do 20 minut, dokler leča ne postane mehka.
- 6 Kuhano lečo fino zmiksajte s paličnim mešalnikom in začinite po okusu z limetinim sokom, soljo in poprom.
- 7 Pred postrežbo pomako ohladite.

NAMIG: Nasvet: Kot dodatek priporočamo pražene arašide.

