



Ingredients 6 Portions

♦ = Kotányi Produkty

1 kus	Cibule
2 kusy	Stroužku česneku
200 g	Červené čočky, nevařená
2 pol.lž.	Olivového oleje
2 čaj.lž.	♦ Asijské bylinky
400 ml	Zeleninového vývaru
1 pol.lž.	Limetkové šťávy
1 špetka	♦ Pepř čtyř barev
1 pol.lž.	♦ Mořská sůl s jódem
1 pol.lž.	Rajčatového protlaku

Pikantní čočkový dip

⌚ 30—40 Min

Preparation

- 1 Cibuli a česnek oloupejte a nakrájejte nadrobno.
- 2 Čočku vysypte do síta, propláchněte studenou vodou a nechte okapat.
- 3 Na pánvi rozehejte olivový olej a osmahněte na něm cibuli a česnek do průsvitna.
- 4 Přidejte čočku, směs koření asijských bylinek a rajčatový protlak a krátce orestujte.
- 5 Zalijte zeleninovým vývarem, přikryjte a vařte přibližně 15 až 20 minut, dokud čočka nezměkne.
- 6 Uvařenou čočku rozmixujte ručním mixérem najemno a podle chuti dochuťte limetkovou šťávou, solí a pepřem.
- 7 Pomazánku nechte vychladnout, dokud nebude připravena k podávání.

HINT: Tip: Jako přízdobu doporučujeme pražené arašídy.

