

Pikantni namaz od leće

30—40 Min

Priprema

1. Ogulite i sitno nasjeckajte luk i češnjak.
2. Leću istresite u sito, isperite hladnom vodom i ostavite da se ocijedi.
3. Zagrijte maslinovo ulje u tavi i pirjajte luk i češnjak dok ne postanu prozirni.
4. Dodajte leću i harissa mješavinu začina i kratko popržite.
5. Ulijte povrtni temeljac, poklopite i kuhajte cca. 15 do 20 minuta dok leća ne omekša.
6. Kuhanu leću sitno izradite u pire štapnim mikserom i začinite po želji sokom limete, solju i paprom.
7. Ohladite namaz do posluživanja.

SAVJET: Savjet: Preporučamo prženi kikiriki kao ukras.

Sastojci 6 Porcije

= Kotányi Produkte

1 kom	Luk
2 kom	Češnja češnjaka
200 g	Crvena leća, suha
2 žlice	Maslinovog ulja
1 žličica	Secrets of Morocco Harissa
400 ml	Povrtnog temeljca
1 žlice	Soka limete
1 prstohvat	Papar šareni u zrnu
1 žlica	Kuhinjska sol