



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

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 pirajte 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.

