



Składniki - Ilość osób: 6

♦ = Kotányi Produkty

1 szt	Cebula
2 szt	Ząbki czosnku
200 g	Czerwona soczewica suszona
2 łyżki	Oliwa z oliwek
1 łyżeczka	♦ Harissa mieszanka przyprawowa
400 ml	Bulion warzywny
1 łyżka	Sok z limonki
1 szczypta	♦ Pieprz Kolorowy ziarnisty
1 łyżka	♦ Sól Morska gruboziarnista jodowana

Pikantny dip z soczewicy

⌚ 30—40 Min 

Przygotowanie

- 1 Obierz i drobno posiekaj cebulę i czosnek.
- 2 Soczewicę przełóż na sito, przepłucz zimną wodą i pozostaw do odcieknięcia.
- 3 Na patelni rozgrzej oliwę z oliwek, podsmaż cebulę i czosnek, aż będą miękkie i szkliste.
- 4 Dodaj soczewicę, mieszankę przyprawową harissa Kotanyi i krótko smaź.
- 5 Zalej bulionem warzywnym, przykryj pokrywką i gotuj ok. 15-20 minut, aż soczewica będzie miękka.
- 6 Ugotowaną soczewicę zmiksuj blenderem ręcznym na drobno i dopraw do smaku sokiem z limonki, solą i pieprzem.
- 7 Schłódź pastę, aż będzie gotowa do podania.

WSKAZÓWKA: Jako dekorację i smaczny dodatek polecamy prażone orzeszki ziemne.

