



Шафранова леща с пикантни печени зеленчуци

⌚ 35—45 Минути   

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

За зеленчуците

½ глава	Карфиол, нарязана на розички
1 бр.	Патладжан, нарязан на кръгове
2 с.л.	Зехтин
1 ч.л.	♦ Чесън на гранули
1 ч.л.	♦ Червен пипер, лютив
2 ч.л.	♦ Червен пипер сладък, специален
	♦ Черен пипер на зърна

За лещата

2 с.л.	Зехтин
1 стрък	Праз, ситно нарязан
1 бр.	Лук, ситно нарязан
1 опаковка	♦ Шафран, нишки
2 скилидки	Чесън
1 ½ чаша	Червена леща
½ чаша	Жълт грах (или леща), накиснат за няколко часа
2 шепи	Чери домати, разполовени
	♦ Люто чили със сол
	♦ Черен пипер на зърна
2 ч.л.	♦ Червен пипер сладък, специален
	♦ Сол от Средиземно море
	♦ Див лук, зелени перца

За млечния сос

- 1 Сложете нарязаните зеленчуци в огнеупорен съд, поръсете със зехтина и подправките и объркайте, за да се покрият равномерно. Изпечете в загрята до 200°C фурна за около 15 - 20 мин, докато се зачервят.

СЪВЕТ: Можете да го направите и на тиган, или на скара, ако предпочитате - така ще имате още по-богат опушен вкус.

- 2 Загрейте зехтина в дълбок тиган с дебело дъно, сотирайте нарязания лук и праз заедно с шафрана, докато се оцветят. Добавете чесъна, след него лещата и залейте с 4 чаши гореща вода или бульон. Гответе на умерен огън, докато лещата омекне. Ако е нужно добавете още малко течност.

СЪВЕТ: Ако ползвате само червена леща, тя се сварява много бързо. Ако сте сложили и жълт грах, ще отнеме малко повече време - проверявайте за готовност.

- 3 Към края на готвенето добавете домати и подправките (без дивия лук) и гответе още 6-8 мин, колкото домати да полуомекнат.
- 4 Свалете от огъня и оставете леко да се охлади. Прибавете към лещата изпечените патладжани и карфиол и поръсете с перца див лук. Поднесете с млечния сос.

½ чаша Кисело мляко
½ чаша Крема сирене (или
заквасена сметана)

