



Salata s lećom, pečenom mrkvom i brokulom

⌚ 35—45 Min   

Priprema

- 1 Zagrijte pećnicu na 190 °C. Mrkvu ogulite i narežite na komade dužine 1,5–2 cm. Luk ogulite i nasjeckajte na polumjesece. Brokulu natrgajte na manje cvjetice pa zajedno s mrkvom i lukom prebacite na lim. Dodajte ulje, sol i Curry Madras začin pa promiješajte. Prebacite u pećnicu i pecite 20–25 minuta, miješajući jednom na pola vremena pečenja.
- 2 U maloj zdjeli pomiješajte sastojke za vinaigrette. Pečeno povrće kratko ostavite da se ohladi pa prebacite u zdjelu. Dodajte leću, sjemenke bundeve i vinaigrette pa promiješajte i poslužite.

Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

1	Konzerva leće
4	Srednje mrkve, oguljene i narezane ukoso
150 g	Brokule
1	Srednja ljutika
2 žlice	Maslinovog ulja
1 žličica	♦ Curry Madras
0.5 žličice	♦ Morska sol
60 g	Sjemenki bundeve, tostiranih

Za vinaigrette dresing:

70 ml	Maslinovog ulja
2 žlice	Limunovog soka
1 žlica	Javorovog sirupa
1 žličica	♦ Dimljena paprika
0.5 žličice	♦ Kurkuma mljevena
0.5 žličice	♦ Morska sol
1 prstohvat	♦ Cimet mljeveni

