

Solata iz leče s pečenim korenjem in brokolijem

35–45 Min

Sestavine 4 Porcije

= Kotányi Produkte

1 konzerva	Leče
4	Srednje veliki korenčki, olupljeni in narezani poševno
150 g	Brokolija
1	Srednje velika šalotka
2 žlici	Olivnega olja
1 čajna žlička	Curry, začimbna mešanica
0.5 čajne žličke	Morska sol jodirana
60 g	Praženih bučnih semen

Vinaigrette preliv

70 ml	Olivnega olja
2 žlici	Limoninega soka
1 žlica	Javorjevega sirupa
1 žlička	Paprika dimljena mleta
0.5 žličke	Kurkuma mleta
0.5 žličke	Morska sol jodirana
1 ščepec	Cimet mleti

Priprava

1. Pečico segrejte na 190 °C. Korenje olupite in narežite na približno 1,5–2 cm velike koščke. Šalotko olupite in narežite na polmesece. Brokoli razdelite na manjše cvetke ter ga skupaj s korenjem in šalotko razporedite po pekaču. Dodajte olje, sol in začimbno mešanico Curry ter dobro premešajte. Pecite 20–25 minut in zelenjavo na polovici časa enkrat premešajte.
2. V manjši posodi zmešajte vse sestavine za vinaigrette preliv. Pečeno zelenjavo pustite, da se nekoliko ohladi, nato jo prestavite v skledo. Dodajte lečo, bučna semena in preliv, dobro premešajte ter postrezite.