



Съставки за 6 Порции

♦ = Kotányi Produkte

1 бр.	Лук
2 скилидки	Чесън
200 g	Червена леща
2 с.л.	Зехтин
1 ч.л.	♦ Люто чили
400 ml	Зеленчуков бульон
1 с.л.	Сок от лайм
1 с.л.	♦ Морска сол
	♦ Пипер меланж на зърна

Лютيفا разядка с червена леща

⌚ 30—40 Минути 

Подготовка

- 1 Обелете и нарежете лука и скилидките чесън на ситно. Измийте лещата със студена вода и отцедете.
- 2 Загрейте зехтина на тиган и сотирайте лука и чесъна. Добавете лещата и подправките и пържете за кратко.
- 3 Изсипете бульона в тигана, покрийте с капак и гответе около 15-20 минути, докато омекне лещата.
- 4 Пюрирайте с пасатор и добавете сока от лайм. Приберете в хладилника и се насладете на разядката студена.

СЪВЕТ: Поръсете с натрошени фъстъци.

