



Ингредиенты 6 Порции

🖊 = Kotányi Produkte

1 шт. Луковица

2 шт. Зубчики чеснока

200 г Красная чечевица

2 ст.л. Оливковое масло

1 ч.л. ✔ Красный перец Чили

острый молотый

400 мл. Овощной бульон

1 ст.л. Сок лайма

1 щепотка ∮ 4 перца

1 ст.л. **♦** Соль морская



Острый соус из чечевицы

₫ 30—40 Мин. ♀♀♀



Способ приготовления

- Очистите и мелко нарежьте лук и чеснок.
- Откиньте чечевицу на дуршлаг, промойте под прохладной водой и дайте ей полностью стечь.
- Разогрейте оливковое масло на сковороде и обжарьте лук и чеснок до прозрачности.
- Добавьте чечевицу и Чили, слегка обжарьте.
- Влейте овощной бульон, накройте крышкой и варите в течение около 15-20 минут, пока чечевица не станет мягкой.
- Готовую чечевицу мелко измельчите ручным блендером и приправьте по вкусу соком лайма, солью и перцем.
- Охладите соус перед подачей. Приятного аппетита!

ПОДСКАЗКА: Совет: подавайте соус с жареным арахисом.