



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

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

ПОДСКАЗКА: Совет: подавайте соус с жареным арахисом.

