

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.

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	Ч перца
1 ст.л.	Соль морская