Пряний діп із сочевиці

30—40 хв

Приготування

1 Очистіть і дрібно наріжте цибулю та часник.

2 Помістіть сочевицю в сито, промийте холодною водою і залиште стікати.

3 Нагрійте оливкову олію на сковороді та підсмажте цибулю з часником до прозорості.

4 Додайте сочевицю та томати з травами та оливками, швидко обсмажте.

5 Влийте овочевий бульйон, накрийте кришкою і готуйте приблизно 15-20 хвилин, поки сочевиця не стане м'якою.

6 Занурювальним блендером ретельно подрібніть варену сочевицю та приправте за смаком соком лайма, сіллю і перцем.

7 Охолодіть намазку до подачі на стіл.

ПІДКАЗКА: Рекомендуємо прикрасити страву смаженим арахісом.

Інгредієнти 6 порц.

♦ = Kotányi Produkte

1	Цибуля
2	Зубчики часнику
200 г	Червоної сочевиці (сухої)
2 ст.л.	Оливкової олії
1 ст.л.	♦ Томати з травами та оливками
400 мл	Овочевого бульйону
1 ст.л.	Соку лайма
1 щіпка	♦ Суміш перців
1 ст.л.	♦ Сіль морська йодована