

Пряний діп із сочевиці

30—40 хв

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

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.