

Salát barevný z čočky

Epikure Makro

Ingredience

- 100 g červené, žluté a černé čočky
- 1500 ml vývaru
- mrkev — 2
- 100 g zelených fazolek
- jarní cibulka — 100 g
- 100 ml ořechového oleje
- 40 ml balsamického octa
- citron — 1
- 1 polévková lžíce hořčice
- sůl, pepř, cukr

Postup

Čočku uvaříme ve vývaru, každý druh zvlášť. Cibulku nakrájíme nadrobno a necháme na pánvi zesklivatět. Přilijeme trochu balsamického octa, krátce orestujeme a přidáme k čočce. Oloupeme, očistíme a nakrájíme zbylou zeleninu. Mrkev a fazolky krátce povaříme v osolené vodě, poté přidáme k čočce. Na závěr připravíme zálivku z ořechového oleje, hořčice a citrónové šťávy. Podle potřeby dochutíme solí, pepřem a cukrem a promícháme se salátem.