

Salát čočkový s jemnou zálivkou

Ingredience

- cibule — 2
- 200 g červené čočky, může být i míchaná
- sůl
- olej olivový — 4 lžíce
- pepř
- ocet vinný červený — 4 lžíce
- česnek — 1 stroužek
- ½ salátové okurky
- 1 žlutá paprika
- 1 lžíce posekané petrželky

Postup

Čočku dáme do osolené vody a vaříme do měkka (pro pikantnější chuť můžeme přidat cibuli, bobkový list a tři kuličky nového koření). Metličkou rozšleháme olej, ocet, sůl a pepř a nadrobno nasekaný česnek a cibuli. Okurku nakrájíme na plátky, papriku na nudličky. Promícháme s čočkou, zalijeme zálivkou a posypeme petrželkou. Podáváme s tmavým pečivem.