

Solata iz leče



Foto: Saša Plestenjak

Priprava:

Za **solato iz leče** lečo en dan prej namočimo, da tako skrajšamo čas kuhanja. Pred kuhanjem vodo v kateri se je leča namakala odlijemo in prilijemo svežo, ter kuhamo približno 40 min oz. kolikor piše v navodilih za pripravo. Lečo solimo proti koncu kuhanja, sicer bo ostala trda.

Skuhamo korenje in jajce, ter ju narežemo na majhne kockice. Prav tako narežemo tudi paradižnike, češnjevce in mocarelice pa na četrtine. Redkvice narežemo na kolobarje.

Ko je leča kuhana odlijemo vodo, jo damo v skledo in jo pustimo, da se ohladi. Ko je ohlajena dodamo vse sestavine razen redkvic, jajce bolj proti koncu. Popopravimo, posolimo, dodamo malo na drobno sesekljane peteršilja in posušene ali sveže bazilike, ter olivno olje in balzamični kis.

Vse zmešamo na koncu pa dodamo kolobarje redkvic ter malo sezama (po želji).

Nasvet:

Korenček in paradižnik se lahko nadomesti s katero drugo svežo zelenjavo, kot na primer svežo rdečo ali zeleno papriko.

Čas priprave: Več kot 60 min

Težavnost: Kuhar začetnik

Vrsta menija: malica , predjed - hladna , solate

Sestavine za 4 porcije:

- 1 lonček leče (rjave ali zelene)
- 2 Korenčka
- 2 srednje velika paradižnika (ali 6 češnjevcev)
- 1 mala konzerva sladke koruzice
- 120 g mocarele v kroglicah
- 1 trdo kuhano jajce
- 5-6 redkvic
- poper
- semena sezama (po želji)
- olivno olje
- balzamični kis
- sol
- zelen peteršilj
- bazilika