

Pomazánka z červené čočky se sušenými rajčaty

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

1 hrnek	červená čočka
1 ks	menší cibule
1 stroužek	česnek
špetka	chilli (nemusí být)
1 lžíce	přepuštěné máslo nebo olej
1/2 hrnku	sušená rajčata v oleji
2 lžíce	smetanový sýr žervé (vyzkoušejte naši značku Ranko)
2 lžíce	zakysaná smetana (také nejlépe Ranko)
	hrst koriandru (nemusí být, může se nahradit třeba petrželkou)
	sůl a pepř
	limetková šťáva



Postup přípravy

Čočku propláchneme pod studenou vodou a vhodíme do hrnce. Zalijeme vodou tak, aby pouze těsně pokryla povrch. Za stálého míchání necháme vařit do změknutí (bude trvat jen pár minut). Mezitím si nadrobno nakrájíme cibuli a česnek. Rozpálíme přepuštěné máslo a dozlatova na něm orestujeme cibuli, poté přidáme česnek a podle chuti chilli. Vhodíme uvařenou čočku a chvilku povaříme, dokud se čočka téměř nerozpadá. Stáhneme z plamene a vmícháme na kousky pokrájená sušená rajčata, sýr žervé a zakysanou smetanu. Dochutíme koriandrem, solí a pepřem. Podáváme s čerstvým pečivem a špalíčky zeleniny, zlehka zakápnuté limetkovou šťávou.