

Teplý salát z červené čočky

Časová náročnost: 47 minut

Seznam přísad

2 hrnek	červená čočka
3 hrnek	zeleninový vývar
1 ks	cibule
3 ks	rajče
1 až 2 lžička	dijonská hořčice (nebo plnotučná)
2 ks	paprika (zelená, žlutá, červená)
	petrželka
	sůl
	pepř
	olivový olej
	citron na dochucení



Postup přípravy

Cibuli si nakrájíme nadrobno a osmažíme jí dozlatova na olivovém oleji. Přidáme čočku a zalijeme zeleninovým vývarem. Vaříme zhruba 20 minut než je čočka uvařená. Poté přidáme nakrájená rajčata a papriky. Vše smícháme dohromady a ochutíme lžičkou hořčice, solí a pepřem. Nakonec do salátu přimícháme nadrobno nakrájenou petrželku. Celý salát dle libosti dochutíme citronem. Podáváme jako lehký předkrm, nebo jako přílohu k masu.