

Salát čočkový

Kategorie: Luštěninové saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

350 g čočky

1 cibule

2 hřebíčky

2 bobkové listy

4 stroužky česneku

1 lžička strouhané citrónové kůry

2 lžíce olivového oleje

2 lžíce citrónové šťávy

0,5 lžičky drceného kmínu

2 lžičky drceného koriandru

sůl

mletý pepř

konzervované olivy

Postup

Čočku propláchneme a zalijeme vodou. Hřebíčky zapícheme do cibule a přidáme s bobkovými listy, celými stroužky česneku a citrónovou šťávou k čočce. Vaříme, až je čočka měkká, nesmí se rozvařit. Scedíme, cibuli s bobkovými listy a česnek odstraníme. Čočku smícháme s olivovým olejem citrónovou šťávou, solí a kořením a necháme 1-2 hodiny odležet v chladu. Salát ozdobíme olivami.