

Salát z pohanky a červené čočky

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 45 minut

Postup přípravy

Mrkev, celer a petržel nakrájíme na kolečka a dáme vařit. Přidáme zeleninový bujón a bobkový list. Na pánvi na olivovém oleji osmahneme cibuli s klobásou nakrájenou na kolečka. Poté přendáme do hrnce se zeleninou. Přidáme propláchnutou pohanku a červenou čočku a vaříme asi 8 minut. Odstavíme, osolíme, přidáme pepř, balsamico a necháme 15 minut pod pokličkou odstát.

Ingredience

- **Cibule volná** - 80 g
- **Mrkev** - 400 g
- **Petržel** - 200 g
- **Celer** - 200 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Ocet Balsamico** - 40 g
- **Bobkový list 5 g** - 0.5 g
- **Krahulecká klobása 1500 g** - 300 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 4 g
- **Bez lepku Zeleninový bujón 56 g** - 60 g
- **Lagris pohanka loupaná 375 g** - 200 g
- **Lagris čočka červená loupaná celá 500 g** - 350 g

VYTVORENO PROSTREDNICTVIM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

