

Čočkový salát s balkánským sýrem

Počet porcí: 3

Doba přípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup přípravy

Čočku propláchneme, zalijeme ji studenou vodou, necháme půl hodiny máčet a slijeme. Znovu zalijeme asi trojnásobným množstvím vody a vaříme bez míchání asi 20 minut doměkka. Čočka by měla zůstat pevná. Slijeme a necháme okapat. Smícháme citronovou šťávu z jednoho citrů, ocet, olej, trochu soli a pepř. Cibuli nakrájíme na tenká kolečka, balkánský sýr nadrobíme, petrželku nasekáme. Čočku promícháme se zálivkou, cibulí, petrželkou a nadrobeným sýrem.

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Jedlá sůl** - 3 g
- **Petrželová nať** - 10 g
- **Citróny** - 40 g
- **Olivový olej** - 45 g
- **Ocet Balsamico** - 10 g
- **Pitná voda nesycená** - 2000 g
- **Balsýr 200 g** - 200 g
- **Čočka velkozrná 5 kg** - 400 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 5 g

