

Lencseétel

Hozzávalók: (4 személy részére)

60 dkg lencse

40 dkg rizs

0,5 kg hagyma

3 dl olaj (azért ennyi nem kell :)

200 g mazsola (ebbol is lehet kevesebbet tenni... 150 g is elég, attól függ, milyen édes a mazsola)

300 g dióbél (darált)

só, bors, koriander

Elkészítés:

A kiválogatott, beáztatott lencsét puhára főzzük (az első forrás után én le szoktam cserélni a vizét). Közben az apróra vágott hagymát bő olajon megdinszteljük, és a megfőtt lencséhez adjuk a rizzsel, mazsolával, darált dióbéllal együtt. Ízlés szerint sózzuk, borsozzuk és "korianderezük" :) majd addig főzzük, amíg el nem fő a leve, és minden meg nem fő benne. Amint láttad, elfozodik benne szinte minden. Úgy nem is olyan jó, ha a lencse vagy a rizs egyben marad. Az is jót tesz neki, ha főzés után hagyjuk egy kicsit állni, hogy összeérjenek a benne levők.

Jó étvágyat kívánunk! :)