Salát z barevné čočky s římským salátem, zakysaná smetana s majoránkou

Recepty

Saláty

Pro každý den

40 min

4



3.1

2285

Budete potřebovat

Čočka červená	100 g
Čočka velkozrnná	200 g
Čočka černá beluga	100 g
Olej olivový	
Sůl	
Salát římský	500 g
Smetana zakysaná	1 kelímek
Majoránka sušená	

Víno bílé 1 l

Příprava receptu

Klasickou velkozrnnou čočku předem namočíme na 30 minut. Čočku uvaříme (každou zvlášť) v bílém víně a ochutíme solí. Pro zachování krásně křupavé konzistence je potřeba červenou čočku vařit maximálně 2 minuty, černou čočku cca 10 minut!
Po vystydnutí smícháme čočku dohromady s olivovým olejem. Nasekáme římský salát a vše promícháme. Zakysanou smetanu okořeníme majoránkou a podáváme se salátem.



Čočka Červená



Čočka velkozrnná



Čočka Beluga