

Рецепт нашего межкультурного салата из нескольких ингредиентов

Ингредиенты

на 6 человек

2 лука
2 моркови
7 столовых ложек оливкового масла
2 чайные ложки карри-порошка
250 г чечевицы
соль и перец
1 красный перец
1 огурец
50 г сушеной клюквы
1 пучок зеленого лука
5 стеблей укропа и петрушки
4 ст.ложки лимонного сока
150 мл малинового уксуса
1 чайная ложка сахара

1. Очистить и нарезать лук мелкими кубиками. Морковь очистить и вымыть, а также нарезать мелкими кубиками. Нагрейте в кастрюле 2 столовые ложки масла. Готовьте лук до полупрозрачности. Посыпать карри, немного вспотеть, всыпать чечевицу. Деглазируйте 750 мл воды, доведите до кипения и тушите под крышкой на среднем огне примерно 15 минут. Добавьте морковь и тушите около 10 минут. Слейте воду с чечевицы, если она не впитала всю жидкость, и вылейте ее в миску. Приправить чечевицу солью и перцем и дать остыть.
2. Тем временем, четвертинки, сердцевину, вымыть и мелко нарезать перец. Огурец вымыть и нарезать мелкими кубиками. Клюкву нарезать крупно. Вымойте зеленый лук и нарежьте мелкими кольцами. Травы вымыть и мелко нарезать
3. Смешайте лимонный сок, уксус, соль, перец и сахар. Добавьте 5 ст. Л. Масла. Смешайте смесь чечевицы и моркови, болгарский перец, клюкву, огурец, зеленый лук, зелень и винегрет.