

Čočkový salát s mrkví

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 2

- Olivový olej 2 lžíce
- Kmín 1 lžíce
- Mrkev, oloupaná, nakrájená na hranolky 500 g
- Sůl, pepř (dle chuti) 1 špetka
- Med 1 lžíce
- Uvařená čočka 250 g
- Cibule, na tenká kolečka 1 ks
- Šťáva z půlky citronu 1 ks
- Polníček 100 g
- Sýr feta - rozdrobený 100 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

V mělkém pekáčku smíchejte jednu lžici oleje, kmín, mrkev, sůl a pepř a dejte na 25 minut péct při 200°C. Občas promíchejte. Na konci pečení přidejte med a pět minut dopečte. Čočku smíchejte s cibulí, zbylým olejem, citronovou šťávou a podle chuti osolte. Přendejte na servírovací talíř, přidejte polníček, pečenou mrkev a sýr feta.