

Salata od leće i pečenih paprika

Jednostavna, a moćna - ova salata dobrodošla je gošća šarenih ljetnih trpeza. ?



Sastojci:

- 250-300 g zelene leće
- 3 rog paprike (cca 500 g)
- soli prema potrebi
- do 1/2 žličice mljevenog kumina (ne kima!)
- svježe mljeveni papar
- jabučni ocat
- bučino ulje*
- malo maslinovog ulja*
- 1-2 režnja češnjaka
- peršinov list
- malo timijana

Priprema:Nulti korak je da namočite leću cca 6 sati prije kuhanja (neće biti smak svijeta ako to ne napravite, ali ja namočim).

1.

Očistite i ispecite paprike. Ja im uklonim dio s peteljkom i sjemenke, a pečem ih do 60' u prethodno zagrijanoj pećnici na 200°C.

Tijekom pečenja ih dvaput preokrenem. Pečene su kad potamne, a kožica im se odvaja od mesa. Ohladite ih u poklopljenoj posudi.

2.

Leću ocijedite pa skuhaite u dovoljnoj količini (nove) vode: kad zakuha posolite, dodajte kumin i kuhajte 30ak min, poklopljeno i na laganoj vatri.

3.

Kuhanu leću procijedite i šokirajte hladnom vodom. Ocijedite ju i premjestite u posudu u kojoj ćete dovršiti salatu.

4.

Ohlađene paprike ocijedite, ogulite i narežite na komadiće.

5.

Začinite solju, paprom, octom i uljem. Očišćen češnjak i peršinov list sitno nasjeckajte, dodajte listiće timijana. Izmiješajte i ostavite poklopljeno u hladnjaku do posluživanja.

Napomene:Poslužite kao predjelo ili lagani ljetni obrok, samostalno ili uz druge salate i namaze, prepečeni kruh, sir(eve)... i hladno piće koje volite. ? Prije posluživanja na salatu možete namrviti malo slanog sira (feta, Dragec i sl.), ali meni je najdraža ovako. * U ovoj salati mi paše malo maslinovog ulja (omjer bučinog i maslinovog je cca 4:1). Recept je napisan 14.07.2024.