

Soczewica po grecku

**DAGMARA12**CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MINILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

cebula	1 szt
oliwa	3 łyżki
nasiona gorczycy Prymat	0,25 łyżeczki
mielone nasiona kolendry	0,5 łyżeczki
Liść laurowy suszony Prymat	1 szt
czosnek	2 ząbki
sól	1 łyżeczka
Pieprz czarny mielony Prymat	0,5 łyżeczki
soczewica	25 (ciemna)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Soczewicę umyć, zalać wodą i moczyć 1 godz. Następnie gotować pod przykryciem 20 min. Dodać pieprz, gorczycę, kolendrę, pokruszony listek, zmiądzony czosnek, sól i gotować ponad 1 godz., do momentu uzyskania miękkości soczewicy. Drobnopokrojoną cebulę zeszklić na oliwie, dodać do soczewicy i wymieszać. Podawać jako dodatek do mięs.