Kurka pekińska z soczewicą

SMACZNAPYZA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

dość dużych liści kapusty pekińskiej (długości ok.30 cm)	10
szkl. soczewicy czerwonej	3/4
dkg świeżych kurek	50
kawałek papryczki chili (ile dodacie zależy od Waszych upodobań)	1
puszka 400g pomidorów krojonych bez skórki	1
czubata łyżki koncentratu pomidorowego 30%	2
łyżeczka suszonego tymianku	1
łyżki masła	2
sól, pieprz mielony, cukier	do smaku:
jajko	1 (opcjonalnie)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapusta, grzyby...Mogłam napisać: gołąbki z grzybami, ale...lubię śmieszne nazwy potraw :-)))

Soczewicę płuczemy, zalewamy 1 szkl. wody, moczymy 15 min, następnie gotujemy aż soczewica wchłonie wodę, odkładamy czubatą łyżkę do sosu. Kurki czyścimy, płuczemy, osączamy. Na patelni rozgrzewamy masło, szklimy połowę posiekanej cebuli, dodajemy posiekane chili i grzyby, dusimy pod przykryciem 5 min.. Następnie dodajemy do grzybów tymianek, podgotowaną soczewicę i mieszając smażymy aż odparuje cały płyn. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem, studzimy. Do masy wbijamy surowe jajko, mieszamy dokładnie. Liście kapusty płuczemy, wkładamy, tylko na chwilę!, do osolonego i lekko posłodzonego wrzątku, wyjmujemy, osączamy. Przycinamy grubsze końce, jakieś 1/3 długości liścia, i kroimy je w paseczki.W rondlu rozgrzewamy olej, podsmażamy resztę cebulki, dodajemy posiekane końcówki liści kapusty, dusimy chwilę i potem zalewamy pomidorami z puszki. Dodajemy odłożoną soczewicę (zagęści nam sos), koncentrat, doprawiamy solą, pieprzem i odrobiną soli. Na każdy liść nakładamy dużą łyżkę farszu, zawijamy tak jak zwykłe gołąbki i wkładamy je do sosu, dusimy ok. 15-20 min. Przyznam, że smak potrawy pozytywnie mnie zaskoczył, soczewica pięknie zgrała się z kurkami i tymiankiem, no i z sosem pomidorowym. Ja używam soczewicy takiej drobnej, łuskanej, połówki ziaren. Jeżeli macie inną, w całych ziarnach, należy ją odpowiednio dłużej moczyć i gotować.