

Салата со леќа

Потребни состојки:

- 250-300 г спанаќ
- Сол
- $\frac{1}{2}$ чаша бадеми
- 3 млади кромидчиња
- 4 чешниња лук
- 1 лимон
- масло
- 300 г леќа
- 1 лажичка кумин (опционално)
- $\frac{1}{2}$ лажица буковска пипер
- 100 г сирење

Начин на подготвување:

Во сад за готвење, ставете вода и почекајте да зоврие. Намалете ја температурата и додадете ја леќата. Варете ја додека не стане ал денте.

Исечкајте ги бадемите. На кромидот разделете го белиот дел од перцата. Белиот дел ставете го во тава на оган. Исечкајте го и лукот и него ставете го во тавата. Со алатката за лупење на зеленчук излупете три-четири парчиња од лимоновата кора (без белиот дел) и нив додадете ги. Додадете го маслото и пржете додека лукот не добие светло кафенкаста боја, околу 3 минути. Потоа додадете ги бадемите и пржете околу 3-4 минути. Тргнете ја тавата од оган и додадете го куминот и буковската пипер. Исцедете го маслото и чувајте го за дресинг, а остатокот од

смесата ставете го во чинија обложена со хартиена крпа.

Спанакот измијте го и исечете го на помали парчиња и ставете го во садот во кој ќе ја сервирате салатата. Изронетото сирење и претходно сварената и изладена леќа додадете ги во садот за салатата. Додадете го и маслото, цедениот лимон и посолете по вкус. Измешајте и салатата е спремна.

Пред сервирање додадете од смесата со пржените бадеми и исечканите перца од кромидот.

Наздравје.