

PRILOG OD CRVENOG SOČIVA

SASTOJCI

- 1 luk crveni, seckani
 - 2 kašičice kokosovog ulja
 - 4 čena belog luka, oljuštena i sitno iseckana
 - 2 kašičice đumbira, mlevenog
 - 1 halapenjo paprika, očišćena od semena (ili neka druga ljuta paprika)
 - 1 konzerva paradajz pelata
 - 2 kašičice mlevenog kima
 - 2 šolje crvenog sočiva, ispranog
 - 4 šolje temeljca (bujona), dodajući još po potrebi
 - 2 šargarepe, oljuštene i iseckane
 - 2 pastrnjaka, oljuštena i iseckana
 - 1 mali limun, isceden
 - iseckani peršun
 - so i biber po ukusu
-

UPUTSTVO

1. U velikom loncu zagrejte kokosovo ulje na srednje jakoj vatri. Luk dinstajte dok ne postane providan, povremeno mešajući, 3 do 4 minuta.
2. Dodajte beli luk, đumbir i halapenjo. Promešajte i kuvajte dok ne zamiriše, 1 do 2 minuta. Dodajte šargarepu i pastrnjak.
3. Dodajte paradajz pelat i kim, mešajte dok ne zamiriše.
4. Dodajte sočivo i dovoljno bujona da skoro pokrije povrće. Promešajte i dovedite do ključanja.
5. Pokrijte, smanjite na laganu vatru i ostavite da se kuva 20-25 minuta, dodajući još bujona po potrebi kako biste održali vlažnost smese.
6. Kada se sve skuva, sklonite sa vatre i ostavite da odstoji poklopljeno 10 minuta. Dodajte limunov sok i lagano promešajte.
7. Ukrasite seckanim peršunom i poslužite.