



## Чечевица с мятной заправкой



### Ингредиенты

◦ Чечевица "На пару"	1 банка (310г)
◦ Базилик	3 веточки
◦ Лук-шалот	2 шт.
◦ Уксус винный	3 ст. л.
◦ Орехи грецкие	3 ст. л.
◦ Масло оливковое	7 ст. л.
◦ Мята	пучок
◦ Соль	по вкусу

### Способ приготовления:



30 мин



2 порции



120 ккал

1. Чечевицу прогрейте в небольшом количестве разогретого оливкового масла.<br>
2. Лук-шалот нарежьте тонкими кольцами. Мята измельчите.<br>
3. Смешайте оливковое масло, уксус, нарезанный лук и мяту.<br>
4. Готовую чечевицу посолите, полейте мятной заправкой, посыпьте крупно порезанными листьями базилика и измельченными грецкими орехами.



### Совет

Чечевица с мятной заправкой может также стать отличным гарниром к баранине.

Еще больше идей на сайте: <https://bonduelle.ru>