



Ламаджо по-армянски с чечевицей



Ингредиенты

| | |
|---|----------------|
| ◦ Чечевица "На пару" | 1 банка (310г) |
| ◦ Лук репчатый | 2 шт. |
| ◦ Зелень сельдерея, кинзы, петрушки, лука | 1 пучок |
| ◦ Перец | по вкусу |
| ◦ Чеснок | 3 зубчика |
| ◦ Кефир 1% | 200 мл |
| ◦ Свинина | 150 г |
| ◦ Баранина | 200 г |
| ◦ Говядина | 150 г |
| ◦ Помидоры | 2 шт. |
| ◦ Мука пшеничная | 500 г |
| ◦ Соль | по вкусу |

Способ приготовления:



90 мин



8 порции



257 ккал

1. Замесите крутое тесто из кефира и муки. Поставьте на час в холодильник.

2. Мясо перекрутите на мясорубке 2 раза.

3. Томаты, лук, чеснок и зелень смешайте в блендере, добавьте в фарш, посолите, поперчите.

4. Тесто раскатайте очень тонко, фарш намажьте на лепешку, сверху выложите чечевицу Bonduelle.

5. Запекийте в духовке.



Совет

Если вы не любите баранину, не добавляйте ее. Фарш должен быть жидкий, много не кладите, иначе он стечет с лепешки. Можно добавить в фарш сыр.

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