



## Ламаджо по-армянски с чечевицей

### Ингредиенты:

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



### Способ приготовления:

🕒 90 мин. 🍴 8 порций 🍷 : 257,6 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

Баранину добавлять не обязательно, если вы не любите. Фарш должен быть жидкий, много класить не нужно, иначе стечет с лепешки. Можно в фарш добавить сыра.

