

## סלט חטיפי כרובית טבעול, עדשים שחורות, עגבניות שרי ומוצרלה



### רכיבים

- חבילה חטיפי כרובית
- כוס עדשים
- עגבנייה חצויות
- כפות שמן זית
- ענפי פטרוזיליה מופרדים לעלים
- ענפי בזיליקום מופרדים לעלים
- כפות חומץ בלסמי
- כדורים גבינת מוצרלה, קרועה ידנית לפיסות של 2 ס"מ
- לפי הטעם פלפל שחור לפי הטעם
- לפי הטעם מלח

### הכנה

1. מחממים תנור לחום של 180 מעלות.
2. מבשלים את העדשים בסיר בינוני עם הרבה מים וקורט מלח, מביאים לרתיחה ומנמיכים ללהבה בינונית קטנה. מבשלים עד לריכוך, כ- 20 דקות.
3. מסננים ומפזרים על תבנית מרופדת בנייר אפייה.
4. מפזרים מעל העדשים את הכרוביות ואת עגבניות השרי. מתבלים בשמן זית. מלח ופלפל. מעבירים לתנור החם ל- 20 דקות, עד שהכרוביות מזהיבות.
5. מוציאים ומערבבים עם הפטרוזיליה, בזיליקום, קרעי מוצרלה וחומץ בלסמי. מגישים מיד.

30 דקות

6 servings 6