

סלט חטיפי כרובית טבעול,
עדשים שחורות, עגבניות שרי
ומוצרלה



רכיבים

- חבילה טבעול חטיפי כרובית
- כוס עדשים ירוקות
- 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 ⊕