

סלט עדשים עם גזר, סלרי,  
בצל ורצועות שניצל מן הצומח  
טבעול



## רכיבים

- כוסות עדשים אדומות מבושלות ומצוננות
- גזר חתוכים לקוביות קטנות
- גבעולים סלרי חתוכים לקוביות קטנות
- בצל סגול חתוך לקוביות קטנות
- שיני שום קצוצות דק
- כפית רוזמרין טרי קצוץ
- פלפל אדום חתוך לקוביות קטנות
- פלפל צהוב חתוך לקוביות קטנות
- פלפל אדום חריף חתוך לטבעות (לא חובה)
- כפות שמן זית
- לפי הטעם מלח
- שניצל דק צמחוני
- לימון סחוט
- לפי הטעם פלפל שחור

## הכנה

1. מחממים מחבת גדולה, מוסיפים שמן זית ומאדים את הבצל עד להזהבה.
2. מוסיפים, שום, רוזמרין, סלרי וגזר ומטגנים עד להשחמה.
3. מוסיפים את הפלפלים, העדשים המבושלות, פטרוזיליה ומתבלים במיץ לימון, מלח ופלפל.
4. מחממים את השניצל, חותכים לקוביות, מערבבים עם הסלט ומגישים.

40 דקות ⌚

2 servings 2 ⊕