

Pomazánka z červené čočky s cherry rajčátky, ředkvičkami a jablečným octem

Červená čočka je jedna z nejoblíbenějších luštěnin. Obsahuje mnoho bílkovin, minerálů, vlákniny. Zároveň se nemusí namáčet a uvařená je během několika minut.

Co budete potřebovat:

Červená čočka	400 g
Cherry rajčátka	100 g
Okurka kyselá	4 x
Olivový olej	2 lžíce
Hořčice dijonská	2 lžíce (pro děti spíš plnotučnou)
Ředkvička	4 x
Česnek	2 stroužky
Jablečný ocet	1 lžíce
Sůl	



Postup:

Červenou čočku si uvaříme ve vodě na skus. Uvařenou čočku zchladíme studenou vodou.

Cherry rajčátka si nakrájíme společně s kyselými okurkami a ředkvičkami.

V misce si rozmícháme hořčici s olivovým olejem, jablečným octem a prolisovaným česnekem. Přidáme i ostatní ingredience, vše společně promícháme a tyčovým robotem vymixujeme v roztíratelnou pěnu.

Všem přejeme dobrou chuť!