



JERNEJ KITCHEN

LEČINA SOLATA S KLOBASICAMI

Lečina solata s klobasicami je odlično kosilo za med tednom, kot tudi za piknike. Recept je preprost, rezultat pa naravnost slasten.

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	10	MINUT
KUHANJE:	40	MINUT
PEČENJE:	25	MINUT
ČAS SKUPAJ:	1	URA 15 MINUT

LEČINA SOLATA S KLOBASICAMI

- 400 g suhe zelene leče
- 450 g zavitih žar klobasic
- 1/2 rumene paprike
- 1/2 rdeče paprike
- 1 bučka
- 200 g češnjevih paradižnikov
- 1 čebula
- 1 čajna žlička oljčnega olja, za klobase
- 80 ml oljčnega olja, za polivko
- 1 žlica belega vinskega kisa
- 2 stroka česna
- 4 žlice sesekljanega peteršilja
- 1 čajna žlička dijonske gorčice
- 2 žlici limoninega soka
- 2 snack kumari

TOOLS AND EQUIPEMENT Oglas

- cedilo
- kozica
- žar ponev
- kuhinjski nož

SKUHAMO LEČO

Lečo damo v cedilo in jo speremo pod tekočo vodo. Prestavimo v kozico, jo prelijemo z vodo in pristavimo na zmeren ogenj, kjer jo kuhamo 30 minut. Ko se skuha, jo odcedimo in počakamo, da se ohladi.

SPEČEMO KLOBASE

Zavite žar klobase odvijemo, da dobimo več manjših klobasic. Žar ponev (primerno tudi za v pečico) pristavimo na močan ogenj. Dodamo klobasice, ki jih med rednim obračanjem pečemo približno 5 minut, da se lepo spečejo. Rešetko damo na sredino pečice in pečico segrejemo na 200 °C (nastavitev žar zgoraj (ventilatorsko)).

NASVET

[Če nimamo ventilatorske pečice, potem pečemo klobase pri 210°C \(nastavitev žar zgoraj\).](#)

DODAMO ZELENJAVO IN SPEČEMO

H klobasicam dodamo na večje kose narezani papriki, bučke, cele češnjeve paradižnike in večje kose čebule. Prelijemo z žličko olja in premešamo ter na hitro popečemo, nato prestavimo v pečico, kjer pečemo 25 - 30 minut pri 200 °C.

POLIVKA

V skodelici premešamo oljčno olje, bel vinski kis, začинimo s soljo in poprom. Dodamo sesekljan peteršilj, dijonsko gorčico in limonin sok. Dobro premešamo, da se sestavine povežejo.

POSTREŽEMO

Lečo stresemo v večji pekač, dodamo pečeno zelenjavo, na

globok pekač za serviranje

kolobarje narezano snack kumaro. Prelijemo s polivko in premešamo, da se sestavine povežejo. Po vrhu razporedimo še klobase in postrežemo. Poljubno lahko posujemo še s sončničnimi semeni za nekaj teksture.