



JERNEJ KITCHEN

SOLATA Z LEČO IN NEKTARINO

Leča in bučno olje sta odlična prijatelja, celotna jed pa je idealna za vroče dni, piknike ali rojstnodnevne zabave.

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	30	MINUT
KUHANJE:	40	MINUT

SOLATA Z LEČO IN NEKTARINO

- 250 g zelene leče
- 2 zeleni papriki, manjši
- 1 melancan, manjši
- 10 češnjevih paradižnikov
- 1 žlica olivnega olja
- 1 mlada čebula
- 1 nektarina, narezana na tanke rezine
- 2 vejici sveže mete, natrgane
- 2 žlici bučnega olja
- 1 žlica jabolčnega kisa

TOOLS AND EQUIPEMENT

- kuhinjski nož
- večja skleda

SKUHAMO LEČO

Lečo skuhamo po navodilih na embalaži. Kuhamo približno 30 - 45 minut. Odcedimo in speremo pod hladno vodo. Shranimo v hladilniku do nadaljne uporabe.

ZELENJAVA

Melancan zažgemo na plinskem kuhalniku ali zunaj na ognju. Medtem očistimo paradižnik in papriko. Poljubno narežemo. Na srednje močan ogenj pristavimo ponev, dodamo olivno olje ter 5 minut pražimo papriko in paradižnik. Občasno premešamo.

MELANCAN

Z žličko ostrgamo sredico melancana, olupke pa zavržemo. Sredico prestavimo v ponev, kjer smo predhodno pražili paradižnik in papriko. Pražimo 5 minut na srednji temperaturi, občasno premešamo. Solimo in ohladimo.

NASVET

[Melancan ostrgamo tako, da prihranimo samo belo sredico, zažgani del zavržemo.](#)

POSTREŽEMO

V večji posodi zmešamo lečo, paradižnik, papriko, melancan, narezano čebulo z zelenjem, rezine nektarine ter natrgano meto. Solimo in popramo ter po okusu začimimo z bučnim oljem ter jabolčnim kisom.