סדנה־לי

סלט עדשים שחורות עם לימון והרבה עשבי תיבול

כמות	הכנה	בישול / אפייה	זמן כולל
4 מנות	**20 דקות**	**25 דקות**	**שעה**

ציוד: סיר, מסננת וקרש חיתוך

מצרכים

- ☐ 200 גרם עדשים שחורות יבשות
- ☐ 1 ליטר מים לבישול
- ☐ 2 מלפפונים
- ☐ חצי צרור פטרוזיליה
- ☐ 3 גבעולי בצל ירוק
- ☐ 3 כפות שמן זית
- ☐ 3 כפות מיץ לימון
- ☐ חצי כפית מלח
- ☐ רבע כפית פלפל שחור

אופן ההכנה

1. בוררים ושוטפים את העדשים. מכניסים לסיר עם ליטר מים ומביאים לרתיחה; אין צורך בהשריה.
2. מנמיכים ומבשלים ללא מכסה 20–25 דקות. טועמים כמה עדשים: הן צריכות להיות רכות לנגיסה אך שלמות.
3. מסננים, מפזרים בקערה רחבה ומצננים כ־15 דקות. בינתיים חותכים מלפפונים וקוצצים את העשבים והבצל.
4. מערבבים שמן, לימון, מלח ופלפל עם העדשים. מוסיפים את הירקות ומערבבים בעדינות כדי לא למעוך.
5. מגישים בטמפרטורה קרירה. אם הסלט הוכן מראש, טועמים שוב לפני ההגשה ומרעננים במעט לימון לפי הצורך.