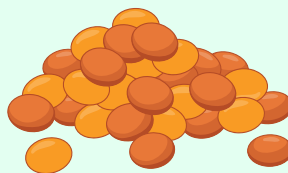


LEČIN NAMAZ

Recept pripravili:
Anita Fajč in Simona Škerlavaj Golec

SESTAVINE:

- 1,5 KG KUHANE RDEČE LEČE
- 2 VEČJI ČEBULI
- 3 STROKI ČESNA
- 3 ŽLIČKE CURRYJA
- 3 ŽLICE LIMONINEGA SOKA
- 120 ML OLJA
- SOL IN POPER PO OKUSU



PO ŽELJI DODAJ:

- 2 ŽLICI PARADIŽNIKOVE MEZGE
- 1 ŽLIČKA KURKUME
- 1 ŽLIČKA NARIBANEGA INGVERJA

PRIPRAVA:

1. ČEBULO NAREŽI NA MAJHNE KOŠČKE
2. OLUPI ČESEN IN GA NASEKLJAJ
3. OŽAMI LIMONE
4. LEČO ODCEDIŠ IN JO DAŠ V VEJČO POŠODO
5. K LEČI DODAŠ NAREZANO ČEBULO IN ČESEN, LIMONIN SOK, ZAČIMBO CURRY, OLJE TER SOL IN POPER. VSE SKUPAJ DOBRO ZMEŠAJ V ENOTNO ZMES.

PO ŽELJI LAHKO V ZMES DODAŠ PARADIŽNIKOVO MEZGO, KURKUMO ALI NARIBAN INGVER.