



Tenhle recept by tu nebyl, nebýt krásné Jany, která mi jeho složení prozradila při dlouhé chvíli na jednom hradě. A kdybych si na něj celkem nedávno nevzpomněla, asi by moje pauza trvala ještě déle. Vařit se mi chce, fotit se mi chce, ale obojí tak nějak nejde dohromady a do toho vstřebávám životní změny. Víc než by zasloužily. Promazávám rozvrzaná kola svého velejednoduchého redakčního systému a oživuju blog i sebe. Přemýšlím, jestli už je čas jít jinudy. Uvidíme, jak to bude dál...

Ingredience:

1 cibule

2 stroužky česneku

1/2 hrnku červené čočky

1 hrnek vody

1 najemno nastrouhaná mrkev

1 lžíce tahini

malá hrst sušených rajčat

citrónová šťáva

Postup:

1. Sušená rajčata zalijeme vařící vodou, aby změkla a snáze se s nimi pracovalo.
2. Na oleji osmažíme cibulku. Asi tak na 5 minut, pak ještě přidáme stroužky česneku. Ale jen na chvilku, aby jsme je nepřipálili.
3. Zalejeme vodou a přidáme čočku.
4. Po vyvaření vody smícháme s nastrouhanou mrkví, přidáme tahini a nakrájená rajčata.
5. Rozmixujeme do požadované konzistence a dochutíme citrónovou šťávou.

{jcomments on}

[](#)

[](#)

[](#)

Uložit