# Czerwona soczewica z frytkami selerowymi

NieTruje

Polecane na: **danie główne, śniadanie**

## Warto wiedzieć:

40 min | łatwy | 5 porcji

## Składniki:

- Bulwa selera - 1 szt.
- Oliwa z oliwek - 2 łyżka
- Ząbki czosnku - 3 szt.
- Cząber - 1 łyżeczka
- Suszona natka pietruszki - 1 łyżeczka
- Kurkuma - 1 łyżeczka
- Czerwona soczewicy - 200 g
- Sól - 1 szczypta
- Pieprz - 1 szczypta

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Przepłucz soczewicę na sitku i wrzuć do gotującej się wody. Dodaj soli, pieprzu, po łyżeczce cząbru i natki pietruszki i szczyptę kurkumy. Gotuj do miękkości.

*KROK 2:* W tym czasie obierz bulwę selera i pokrój w paski jak na frytki. Dodaj olej lub oliwę, rozgniecione ząbki czosnku, sól i pieprz. Wstaw na ok. godzinę do lodówki, żeby smaki się przegryzły. Jeżeli już nie możesz się doczekać, to możesz pominąć etap marynowania. Następnie wstaw do nagrzanego piekarnika na 180 stopni na ok. 20-30 minut i piecz do miękkości.

*KROK 3:* Zaglądaj co jakiś czas do piekarnika, żeby frytki się nie spaliły:) i podawaj z ugotowaną soczewicą.