



קל



30 דקות



6 מנות

## מרכיבים

1 חבילה חטיפי כרובית

1 כוס עדשים שחורות

20 עגבניות שרי חצויות

6 כפות שמן זית

6 ענפי פטרוזיליה מופרדים לעלים

4 ענפי בזיליקום מופרדים לעלים

4 כפות חומץ בלסמי

2 כדורי גבינת מוצרלה טרייה, קרועה ידנית

לפיסיות של 2 ס"מ

יש סלטים שבהחלט אפשר לקרוא להם ארוחה אמיתית והסלט הזה הוא אחד מהם. טעים וסופר מרענן בזכות השילוב המיוחד של כל המרכיבים

## הוראות הכנה

1.

מחממים תנור לחום של 180 מעלות.

## 2. לבישול העדשים

מבשלים את העדשים בסיר בינוני עם הרבה מים וקורט מלח, מביאים לרתיחה ומנמיכים ללהבה בינונית קטנה. מבשלים עד לריכוך, כ-20 דקות.

3.

מסננים ומפזרים על תבנית מרופדת בנייר אפייה.

## 4. לאפיית הכרובית ושאר המרכיבים

מפזרים מעל העדשים את הכרוביות ואת עגבניות השרי. מתבלים בשמן זית. מלח ופלפל. מעבירים לתנור החם ל-20 דקות, עד שהכרוביות מזהיבות.

## 5. להגשה

מוציאים ומערבבים עם הפטרוזיליה, בזיליקום, מלח ופלפל, קרעי מוצרלה וחומץ בלסמי. מגישים מיד.

המתכון של סבינה ולדמן

בדוק מתכונים נוספים ב - [TIVALL.CO.IL](https://TIVALL.CO.IL)