

Чечевица со свиной и чесноком



- 🕒 **Время:**
- 🍴 **Сложность:** простой
- 🍳 **Способ:** жарка
- 📅 **Сезон:** круглый год
- 🍴 **Назначение:** горячее блюдо

Ингредиенты

- Зеленая чечевица - 500 г
- Грецкий орех - 150 г
- 0,5 ст. л. сливочного масла
- Мягкие куски свинины с салом - 300 г
- Чеснок - 3 зубчика
- 1 луковица
- Шампиньоны - 500 г
- Кинза
- Соль, перец, растительное масло

КАК ПРИГОТОВИТЬ

Шаг 1. Отвариваем чечевицу до готовности, солим, перчим и откладываем в сторону. Свинину жарим на сковороде до золотистой корочки и также откладываем в сторону.

Шаг 2. Блендером сбиваем до кашеобразной консистенции чечевицу, свинину, грецкий орех, чеснок, сливочное масло.

Шаг 3. Жарим до золотистой корочки шампиньоны.

Шаг 4. Блюдо подаем к столу, обильно украшая жареными шампиньонами и мелконарезанной кинзой.

Кали сас орекси или приятного аппетита!

