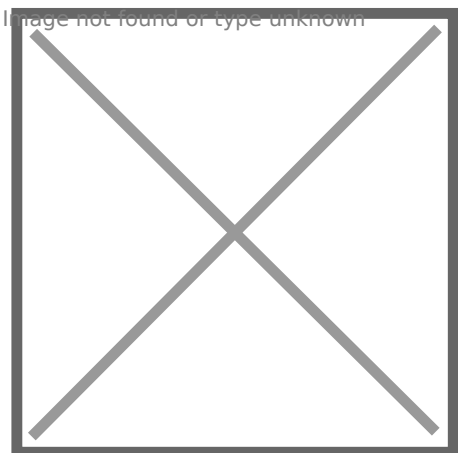


Кесадилья из свеклы с чечевицей

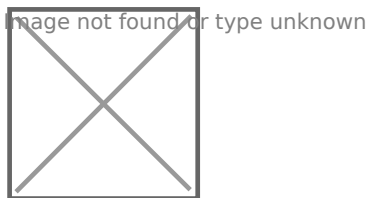
Сложность: Приготовить легко

2 порции

30 мин



Продукты Bravolli:

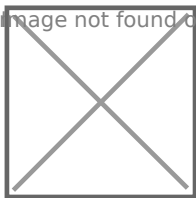
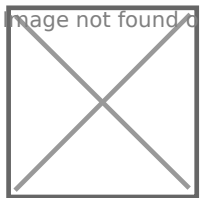


Чечевица красная колотая

Способ приготовления:

- В кастрюлю с кипящей подсоленной водой засыпать чечевицу и варить на среднем огне 20 минут. Затем слить воду и остудить чечевицу.
- Параллельно или заранее сварить свеклу. Нарезать на тонкие кольца или полукольца, посолить.
- Чечевицу смешать с измельченными каперсами и фисташками, выложить на кольца (полукольца) свеклы, ими же накрыть сверху, сбрызнуть растительным маслом.
- Подавать в холодном виде в качестве закуски.

Совет от бренд-шефа BRAVOLLI



Чем тоньше вы нарежете свеклу, тем легче будет свернуть ее вдвое (пополам). Если свекла ломается, не переживайте, нарежьте её на полукольца.