

# Mustáros lencsesaláta



- főzés: 25 perc

## hozzávalók 4 főre

- 25 dkg lencse
- 5 dkg vaj
- ½ fej apróra vágott vöröshagyma
- 10 dkg apróra vágott húsos füstölt szalonna
- 10 dkg kockára vágott sárgarépa
- fél liter csirkeleves
- só, bors
- 1 evőkanál mustár
- 2 kiskanál borecet
- 1 dl olívaolaj
- 1 csokor apróra vágott petrezselyem

## elkészítés

1. **A lencsét 2-3 órára hideg vízbe áztatjuk**, majd leszűrjük.
2. A szalonnát a vajon kisütjük, a hagymát megfonnyasztjuk benne. Az apróra vágott répát hozzá tesszük és további 3 percig sütjük. A lencsét is hozzá keverjük, majd felöntjük a csirkelevessel. Borsozzuk, majd puhára főzzük. A sózással vigyázzunk, mert a szalonna is sós lehet (sózás előtt kóstoljuk meg). Kb. akkor puhul meg a lencse, amikor elfő a leve.
3. A mustárt az ecettel simára keverjük, majd az olajat csepegtetve hozzáöntjük és elkeverjük. A mártást a lencsére öntjük, jól összedolgozzuk, petrezselyemmel ízesítjük.