

## נזיד עדשים.

### רכיבים:

250 גרם עדשים אדומות, שטופות  
2 גזרים, פרוסים דק  
1 בטטה קטנה, חצויה לשנים  
150 גרם דלעת, חתוכה לקוביות  
1 בצל גדול, קצוץ גס  
1 ליטר ציר עוף  
2 כפות שמן קנולה  
½ כפית כמון  
מלח  
פלפל שחור גרוס  
1 כף כוסברה, קצוצה  
1 כף נענע, קצוצה

### אופן ההכנה:

1. לחמם את השמן בקדירה עמוקה ולאדות את הירקות. להוסיף מלח ופלפל ולערבב היטב.
2. להוסיף את ציר העוף, להרתיח ולבשל במשך 20 דקות על להבה נמוכה, עד לריכוך הירקות.
3. להסיר מהאש ולהמתין קצת. לאחר מכן להעביר הכל בבלנד ולערבל עד שהופך לעיסה לא חלקה מדי.
4. להחזיר לאש ולהוסיף כמון ולתקן תיבול.

הצעת הגשה:

להגיש בתוספת כוסברה ונענע, לחם או קרוטונים.