

Zabpelyhes lencsevagdalt leveles tésztában

Hozzávalók:

- 25 dkg lencse
- 4-5 evőkanál zabpehely
- 10 dkg lilahagyma
- 2 gerezd fokhagyma
- leveles tészta
- mustár
- ketchup
- babérlevél
- őrölt fekete bors
- só
- étolaj

Elkészítése:

A hagymát apróra kockákra vágjuk, olajon megdinszteljük. Hozzáadjuk a zúzott fokhagymát, felengedjük vízzel, és belehelyezzük az előzőleg beáztatott lencsét.

Sózzuk, borsozzuk, hozzáadjuk a babérleveleket, és készre főzzük.

Ha a lencsénk megfőtt, a babérleveleket kivesszük. Ízesítjük mustárral, ketchuppal, és beletesszük a zabpelyhet, majd hagyjuk kihűlni.

Miután kihűlt a lencseragu, leveles tésztába töltjük, és 180 fokos sütőben megsütjük.

Séfünk tippje: Burgonyapürével és gyümölcs chutney-val tálalhatjuk. Ha marad a töltelékből, alufóliába csomagolva kisüthetjük, és kész a vegán "hurka".