

Tálalás: **2 főre**

Előkészítés:

Elkészítés:



**Okos Tímea Kitti**

# SZERENCSEHOZÓ ZÖLDSALÁTA

Ha szilveszter, akkor lencse, ha pedig lencse, akkor nemcsak egyszerű lencsefőzelék, hanem szerencsehozó zöldsaláta

## HOZZÁVALÓK

100 g füstölt lazac
vagy 1 kis lazacszelet
megsütve
200 g zöld lencse
1 cs bébispenót
Sok-sok friss
zöldfűszer: pl.
bazsalikom,
petrezselyem
1-2 szál újhagyma
1/2 db kígyóuborka
Öntet: olívaolaj, limelé,
só, bors, zöldfűszerek,
pici méz

**ALLERGÉNEK**

1. A lencsét a tasak utasításai szerint megfőzzük, közben megsütjük a lazacot (ha nem füstöltet választunk).

2. Összeállítjuk az öntetet, majd a saláta hozzávalóit (a hagymát, uborkát szeleteljük), végül mehet hozzá az elkészült zöld lencse és lazac is.

**Töltse le további receptjeinket az auchan.hu/receptek oldalról!**

Auchan