

75 ml suché červené čočky

250 ml vody

2 střední cibule

2 lžíce oleje

1 malá cuketka nebo podobný kus větší

1 větší kapie nebo červená paprika

půl plechovky drcených rajčat

1 lžička soli

půl lžičky uzené papriky

půl lžičky drceného kmínu

1 lžička mleté sladké papriky

1 polévková lžíce hořčice

1 lžička umeocta

2 stroužky česneku

pepř, chilli podle chuti

oblíbené pečivo

Nejdříve si uvaříme červenou čočku, stačí 10 minut a přecedíme ji. Mezitím si nakrájíme cibuli, cuketku a papriku na drobnější kostičky. Nejdříve orestujeme na oleji cibulku do zesklivatění, osolíme ji, přidáme cuketku s paprikou a restujeme asi 5 minut. Přidáme rajčata, veškeré zbývající suroviny a necháme už jen chvilku "probublat", spojit chutě.

Podáváme s oblíbeným pečivem, nejlépe ale chutná na topince potřené česnekem.