



Εύκολες κρέπες με κόκκινη φακή

Μερίδες: 5-6 κρέπες **Χρόνος προετοιμασίας:** 3 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 5-7 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 2-4 ώρες

Υλικά:

150 γρ. κόκκινες φακές

360 ml νερό

αλάτι

ελαιόλαδο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1) Ξεκινάμε πλένοντας τις φακές καλά σε ένα σουρωτήρι.
- 2) Βάζουμε σε ένα μεγάλο μπολ τις φακές και το νερό και τις αφήνουμε να μουλιάσουν για 2-4 ώρες.
- 3) Μεταφέρουμε όλο το μείγμα του μπολ σε ένα μπλέντερ και πολτοποιούμε μέχρι να έχουμε ένα λείο μείγμα.
- 4) Βάζουμε ένα αντικολλητικό τηγάνι σε μέτρια φωτιά, λαδώνουμε ελαφρώς με ένα πινέλο και απλώνουμε ομοιόμορφα μια κουτάλα της σούπας μείγμα και ψήνουμε για 2-3 λεπτά από την κάθε πλευρά. Λαδώνουμε το τηγάνι πριν απο κάθε κρέπα.
- 5) Γεμίζουμε με αλμυρά ή γλυκά υλικά της προτίμηση μας και σερβίρουμε.