



## **Κόκκινη φακή παντρεμένη**

**Μερίδες: 4 Χρόνος προετοιμασίας: 5-10 λεπτά Χρόνος μαγειρέματος: 20-25 λεπτά**

### **Υλικά:**

1 μεγάλο κρεμμύδι, ψιλοκομμένο  
1 καρότο, κομμένο σε φέτες  
500 γρ. κόκκινη φακή  
2 σκελίδες σκόρδο  
1 λίτρο ζωμός λαχανικών ή νερό  
ελαιόλαδο  
αλάτι & φρεσκοτριμμένο

### **Υλικά για το σερβίρισμα:**

κάπαρη  
ψωμί  
κρεμμύδι, κομμένο σε χοντρές φέτες  
ελαιόλαδο

### **Εκτέλεση:**

- 1) Βάζουμε σε μεγάλη κατσαρόλα 3 κ.σ. ελαιόλαδο, μόλις κάψει ρίχνουμε το κρεμμύδι και τα καρότα και σοτάrouμε για 6-8 λεπτά.
- 2) Πλένουμε πολύ καλά τη φακή, τη σουρώνουμε και τη ρίχνουμε στην κατσαρόλα μαζί με τα σκόρδα και σοτάrouμε για 1-2 λεπτά.
- 3) Περιχύνουμε με τον ζωμό, αλατοπιπερώνουμε, ανακατεύουμε και αφήνουμε να πάρει βράση. Όταν αρχίσει να βράζει η φακή, χαμηλώνουμε τη φωτιά μισοκλείνουμε το καπάκι και αφήνουμε να μαγειρευτεί για 10-15 λεπτά.
- 4) Όταν η φακή μας είναι έτοιμη αποσύrouμε από τη φωτιά και πολτοποιούμε καλά με το ραβδομπλέντερ, δοκιμάζουμε και διορθώνουμε το αλάτι.

5) Σερβίρουμε με πολύ ελαιόλαδο, κρεμμύδια, κάπαρη και φρυγανισμένο ψωμί.