



Κοκκινιστές φακές της γιαγιάς Μαλίας

Μερίδες: 5-6 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10-15 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 1 ώρα
Χρόνος αναμονής : 5-10 λεπτά

Φυλάσσουμε τις φακές καλυμμένες στο ψυγείο για 2-3 μέρες.

Υλικά:

500 γρ. φιλές φακές βρασμένες 4-5 λεπτά & σουρωμένες

1 κρεμμύδι ψιλοκομμένο

1 καρότο, κομμένο σε κυβάκια

2 σκελίδες σκόρδο, ψιλοκομμένες

2 φύλλα δάφνης

[1 κύβο λαχανικών Maggi με λιγότερο αλάτι](#)

1,5 λίτρα νερό

400 γρ. τριμμένες ντομάτες

φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ελαιόλαδο

Υλικά για το σερβίρισμα:

ελαιόλαδο

χυμό από ½ λεμόνι (½ λεμόνι για κάθε μερίδα)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1) Ξεπλένουμε τις φακές, γεμίζουμε μία μεγάλη κατσαρόλα με νερό, τις ρίχνουμε μέσα και βράζουμε για 4-5 λεπτά και σουρώνουμε.
- 2) Σε κατσαρόλα ρίχνουμε 2-3 κ.σ. ελαιόλαδο, προσθέτουμε το κρεμμύδι και το σκόρδο και σοτάρουμε 7-8 λεπτά. Προσθέτουμε το καρότο και σοτάρουμε 4-5 λεπτά. Προσθέτουμε τις βρασμένες φακές και τις λαδώνουμε ανακατεύοντας για 1-2 λεπτά.
- 3) Διαλύουμε μέσα στο ζεστό νερό τον [κύβο λαχανικών Maggi με λιγότερο αλάτι](#) και ρίχνουμε στο φαγητό. Προσθέτουμε τη δάφνη, ανακατεύουμε και μαγειρεύουμε σε μέτρια φωτιά με κλειστό καπάκι, για 30-40 λεπτά (μέχρι να



μαλακώσει η φακή). Αν έχει εξατμιστεί πολύ νερό, προσθέτουμε λίγο ακόμα ζεστό για να μην σταματήσει ο βρασμός.

- 4) Ρίχνουμε τη ντομάτα και συνεχίζουμε το μαγείρεμα για 15 λεπτά ακόμα.
- 5) Προσθέτουμε φρεσκοτριμμένο πιπέρι, περιχύνουμε με ελαιόλαδο και αφήνουμε το φαγητό να σταθεί για 5-10 λεπτά.
- 6) Σερβίρουμε με χυμό λεμονιού.