

# Чечевица с овощами

## Нужно:

- Чечевица пестрая - 2 столовые ложки
- Морковь - 1 шт.
- Лук репчатый - ½ шт.
- Перец болгарский - ½ шт. (горсть замороженного)
- Шампиньоны - 2-3 шт. (горсть замороженных)
- Растительное масло - 1 столовая ложка
- Соль

Получается: 1 порция

## Приготовление:

1. Наливаем стакан воды в кастрюльку. Ставим на огонь. Когда вода закипела, кладем чечевицу, солим. Варим до готовности, примерно 20 минут.
2. Овощи чистим, моем. Морковь, грибы и перец режем на одинаковые по размеру кусочки, лук режем мелко.
3. В сковородку наливаем масло, пассируем сначала грибы и морковь, солим. Через 5 минут добавляем перец и лук. Перемешиваем.
4. Когда овощи готовы, открываем крышку и выпариваем воду. Постоянно перемешиваем.
5. Тем временем чечевица уже сварилась. Если осталась лишняя вода, сливаем.
6. Добавляем чечевицу в овощи, обжариваем еще несколько минут.

Приятного аппетита! :)