

Продукти

- 1 пакет леща (500 гр)
- 3-4 картофа
- 2 големи моркова
- 1 зелена чушка (средно-голяма)
- 2 домата
- 1 средно-голяма глава лук
- 500 гр доматино пюре
- 2-3 парчета пикантна наденица (chorizo/македонска люта?)
- 5-10 скилидки чесън
- сол
- чубрица
- джоджен
- сол със [самардала](#) (шарена сол)
- черен пипер на зърна
- червен пипер
- 3-4 дафинови листа

Приготвяне:

1. Докато се нарежат продуктите, лещата се накисва с вода, като 2-3 пъти й се сменя водата
2. Продуктите се нарязват на кубчета (доматите и наденицата се обелват преди това)



3. Лукът, морковите, чушката и доматиите се задушават, в тази последователност, докато лукът и морковите леко омекнат
4. Добавят се лещата, чесън (нарязан на не много дебели филийки), дафиновите листи, заедно с 1 литър вряща вода (може да се завари с електрическа кана). Слага се сол на вкус
5. Остава се да поври, докато лещата започне да омеква (и да не хрупа толкова обвивката ѝ)
6. Добавят се картофите
7. След като картофите започнат да се сваряват се добавя доматиеното пюре, наденицата и червения пипер (ако пюре то е прекалено кисело се добавя малко захар)
8. Вари се докато лещата е мека (и обвивката ѝ не хрупа)
– при нужда се налива допълнително вода (според предпочитаната гъстота)
9. (За да се запази аромата на подправките) около 10-15 минути преди да се отнеме от огъня се добавят се чубрицата, джоджен (малко сравнено с чубрицата,

т.к. е силноароматна подправка), черен пипер и при желание самардала (смесена със сол)

Забележки:

- В Испания продуктите обикновено не биват ситно нарязани, а ги разполовяват или режат на четири и всичко се слага да ври наведнъж, което ускорява процеса на приготвяне, но по мое мнение не всички продукти успяват да се сварят добре. Също така, вместо червен пипер се използва [шафран](#) и [карамфил](#), които не допринасят много за вкуса на ястието (според мен тъкмо обратното).
- За да се сгъсти лещата, понякога картофът може да се настърже и/или да се добави брашно, 5-10 минути преди да се отнеме от огъня.