

Φακές με Μπέικον



Οι αγαπημένες μας φακές με μπέικον για έξτρα γεύση! Σε αυτή τη συνταγή για φακές βάζουμε επίσης μία πατάτα για να χυλώσουν καλύτερα. Δοκιμάστε τις!

ΥΛΙΚΑ

500 γρ. φακές
1 φλυτζάνι ελαιόλαδο
1 πατάτα
1 καρότο
1 σκελίδα σκόρδο
1 φλυτζάνι ντοματοπελτέ
1 κρεμμύδι
1+ λίτρο νερό
3 φύλλα δάφνης
αλάτι-πιπέρι

Για την εκτέλεση δείτε το βίντεο και ακολουθείστε τις παρακάτω συμβουλές:

Αφήνουμε τις φακές να πάρουν μια πρώτη βράση. Αλλάζουμε το νερό και βάζουμε τα υπόλοιπα υλικά. Στο μεσοδιάστημα καθαρίζουμε το καρότο, καθαρίζουμε και την πατάτα και θα την πλύνουμε αφού την καθαρίσουμε. Κόβουμε τα λαχανικά μας και κόβουμε και τις φέτες του μπέικον. Όταν οι φακές πάρουν μια βράση τις αφαιρούμε. Στην συνέχεια βάζουμε το μπέικον στην κατσαρόλα για να σοταριστεί ελάχιστα με λίγο λάδι. Σε αυτό το σημείο βάζουμε και το σκόρδο. Εμείς το αφήσαμε ολόκληρο. Αν εσείς θέλετε μπορείτε να το ψιλοκόψετε. Μόλις πάρει το μπέικον χρωματάκι, βάζουμε μέσα το κρεμμυδάκι. Έπειτα βάζουμε τις πατάτες και τα καρότα και συνεχίζουμε να ανακατεύουμε σε σχετικά δυνατή φωτιά. Ρίχνουμε στην κατσαρόλα και την φακή. Αφού ανακατέψουμε 2-3 φορές

προσθέτουμε και νερό. Τέλος βάζουμε λίγο πελτέ ντομάτας, μερικά φύλλα δάφνης και αλάτι , πιπέρι. Τώρα βάζουμε το μάτι στο 5 βάζουμε το καπάκι μισόκλειστο και το αφήνουμε να σιγοβράσει για ένα μισάωρο.

Καλή επιτυχία!

