**Marocká čočka s květákem, dýní a kapustičkami**

10 porcí

Květák očištěný 300 g

Dýně hokaido 500 g

Cibule červená 100 g

Kapusta 300 g

Čočka 500 g

Sýr cihla 300 g

Česnek, kmín, fenykl, olej, petržel, sůl, cukr podle chuti

Čočku uvaříme doměkka. Když je čočka uvařená, slijeme přebytečnou vodu.Zvlášť si připravíme všechnu zeleninu. Cibuli nakrájíme na měsíčky, česnek na tenké plátky, květák na malé růžičky, dýni na tenčí plátky, kapustičky na polovinu. Rozehřejeme olej, přidáme zeleninu, koření, chvíli orestujeme, podlijeme trochou vody a krátce dusíme tak, aby zelenina lehce změkla, ale stále zůstala křupavá. Smícháme s čočkou, dosolíme. Při podávání přidáme nastrouhaný sýr.

