

Čočka na kyselo

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- hladká mouka 3 lžíce
- čočka 500 g
- tuk na smažení 50 g
- cibule 2 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Čočku přebereme a propereme studenou vodou. Poté ji namočíme alespoň na hodinu do studené vody. V této vodě poté čočku uvaříme doměkka. Po dovaření v případě potřeby slijeme přebytečnou vodu.

Nyní oloupeme a nakrájíme cibulku a osmažíme ji na tuku dozlatova. Vše zaprášíme moukou a zalijeme trochou vody scezené z čočky. Do směsi přidáme též podle chuti ocet. Vše povaříme a poté vmícháme do uvařené čočky. Čočku na kyselo ještě můžeme dochutit solí, případně pepřem. Podle potřeby ji ještě krátce povaříme.

Čočku na kyselo podáváme klasicky s uvařeným párkem, nebo uzeným, volským okem, kyselou okurkou. Nejlepší je čočka teplá.