

# Čočka na kyselo s párky a vejcem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



## Suroviny

**Porce:** 4

- tenký párek 8 ks
- vejce 4 ks
- čočka 400 g
- tuk 80 g
- cibule 50 g
- hladká mouka 10 g
- voda 300 ml
- ocet 1 lžíce
- sůl 1 špetka

**Doba přípravy:** 35 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

1. Čočku přebereme, několikrát propláchneme, zalijeme vodou a necháme 1-2 hodiny bobtnat (nejlépe v chladu), vaříme ji zvolna doměkka
2. Oloupanou cibuli posekáme a v hrnci na rozehřátém sádle ji osmahneme dorůžova
3. K osmahnuté cibulce přidáváme hladkou mouku, vše krátce osmahneme a potom zamícháme do horké čočky
4. Podle libosti ji dochutíme; osolíme, přilijeme ocet a čočku dovaříme doměkka, vaříme ji celkem asi 20-25 minut (místo octa můžeme použít citrónovou šťávu)
5. Párky na několika místech ozdobně nařízneme a zprudka opečeme na pánvi na oleji

6. Vejce rozklepneme na rozpálenou, tukem vymazanou pánev (lívanečník), osolíme, případně opepříme a necháme zatáhnout bílek
7. Na talířích upravíme porce čočky, obložíme je opečenými párky a sázenými vejci, ozdobíme nakládanými okurkami.