

Nejlepší sladkokyselá čočka

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- (půl pytlíku) čočka 250 g
- cibule 1 ks
- cukr moučka 2 lžíce
- plnotučná hořčice 3 lžička
- trochu sůl, ocet, hladká mouka 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Čočku necháme ve studené vodě 2 hodiny nabobtnat a poté ji uvaříme doměkka.

Na oleji osmahneme nakrájenou cibulku a přidáváme mouku, dokud nám nevznikne mírně hustá jíška.

Hotovou jíšku přidáme i se zbytkem surovin k čočce, důkladně promícháme a společně krátce povaříme. Podáváme s chlebem a vejcem vařeným natvrdo.