

# Argentinská čočka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- Čočka 350 g
- Olej 1 ks
- Cibule 3 ks
- Klobása 1 ks
- Kečup - ostrý 1 ks
- Sůl 1 ks
- Peppř mletý 1 ks

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Argentina

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Na oleji (na sádle) zesklivatíme drobně nakrájenou cibuli, přidáme čočku, na půlkolečka nakrájenou klobásu, zalijeme vodou a uvaříme. Čočka by neměla být příliš měkká, už vůbec ne rozvařená. Na závěr přidáme minimálně 1/2 velké sklenice ostrého kečupu Hamé, Dochutíme solí a pepřem, pokud je pokrm příliš hustý, přidáme trochu vývaru nebo horké vody. Podáváme s chlebem.