

Staročeská čočka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: piki



Suroviny

Porce: 4

- uzený bůček 150 g
- cibule 1 ks
- česnek 2 stroužek
- mrkev 2 ks
- petržel 1 ks
- neloupaná červená čočka 300 g
- kopřiva 3 hrst
- bobkové listy 3 ks
- sůl a majoránka - dle chuti 0 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Kostky bůčku opečeme na pánvi dokřupava. Maso dáme stranou a na tuku osmažíme cibuli. Přidáme kostičky česneku, mrkve i petržele a orestujeme.
2. Ke směsi nasypeme čočku, pokrájené kopřivy, zalijeme 400 ml horké vody a přidáme bobkový list. Vše vaříme, dokud není čočka měkká. Dle potřeby můžeme dolít horkou vodou. Nakonec dochutíme solí a majoránkou. Pokrm ozdobíme výpečky z bůčku.