

# Čočka na kyselo

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- Čočka 500 g
- Rostlinný olej 3 lžíce
- Hladká mouka 3 lžíce
- Ocet 1 lžíce
- Cibule 1 ks
- Sůl 1 špetka

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Opláchnutou čočku namočíme a necháme nabobtnat ve vodě. Pak ji uvaříme doměkka. Na tuku osmažíme dozlatova cibuli nakrájenou na kostičky, zaprášíme moukou, zalijeme vodou scezenou z čočky. Dochutíme octem a povaříme. Pak přidáme uvařenou čočku a podle chuti osolíme. Čočku podáváme s kyselou okurkou a se sázeným vejcem.