

Polévka z červené čočky

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- petrželka 1 ks
- červená čočka 200 g
- česnek 2 stroužek
- vývar 1 l
- cibule 1 ks
- **podle potřeby**
- mléko 1 ks
- olej na smažení 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Nejdříve si čočku propláchneme, cibulku a česnek oloupeme. Cibuli nasekáme na kostičky, česnek prolisujeme.

Na oleji osmahneme cibulku společně s česnekem, zalijeme vývarem (případně vodou s bujonem) a vaříme do té doby, než je čočka měkká. Asi 10 minut. Rychlou čočkovou polévku odstavíme, rozmixujeme a přidáme nasekanou petrželku. Pokud je polévka příliš hustá, zředíme ji mlékem.

Rychlou čočkovou polévku podáváme s opečeným bílým pečivem.