

Skvělá polévka z červené čočky

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- solčanka 1 ks
- hladká mouka 2 lžíce
- červená čočka 100 g
- voda 1 ks
- mletý bílý pepř 1 ks
- sladká smetana 250 ml
- bobkový list 1 ks
- muškátový oříšek 1 špetka
- **podle chuti**
- česnek 1 stroužek
- ocet 1 ks
- **podle potřeby**
- mléko 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Čočku před použitím nenamáčíme, pouze ji propláchneme. Dáme ji do hrnce, přidáme solčanku nebo vegetu a zbytek koření. Čočku zalijeme vodou a dáme vařit.

Červená čočka se vaří krátce, takže je třeba ji hlídat. Z mouky, smetany a mléka uděláme "záklepku"

a přidáme ji do měkké čočky. Rychlou polévku z čočky necháme přejít varem a na mírném ohni ji krátce povaříme. Jakmile je čočka měkká, odstavíme polévku a podle chuti přidáme ocet a prolisovaný česnek. Polévku již jen promícháme a necháme chvíli odstát.

Polévku z červené čočky ihned podáváme. Díky červené čočce je polévka opravdu rychlá.