

# Čočkovka pro prťata

**Kategorie:** [Ostatní](#)

**Autor:** sarysek



## Suroviny

**Porce:** 5

- brambory 200 g
- červená čočka 200 g
- pórek 15 g
- petrželová nať 5 g
- máslo 1 lžíce
- mrkev 200 g

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 5

## Postup:

Pokud můžeme, je lepší použít všechny potraviny v bio kvalitě.

Uvaříme čočku podle návodu na obalu. Červenou čočku stačí jen propláchnout a vařit asi 15 - 20 minut.

V druhém hrnci uvaříme očištěnou a pokrájenou zeleninu (brambory a mrkev). Pórek nakrájíme na drobno a necháme zesklovatět na lžici másla. Všechny ingredience smícháme, přidáme nadrobno nasekanou petrželku a rozmačkáme, případně rozmixujeme podle potřeby miminka. Hustotu upravíme vývarem ze zeleniny.

Čočkovku pro prťata podáváme podle potřeby. Množství je asi na 5 - 6 porcí. Čočkovku skladuji v

mrazáku.