

# Čočka na kyselo s pošírovaným vejcem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: **Bmilinka1991**



## Suroviny

**Porce:** 6

- Čočka 500 g
- Máslo 50 g
- Cibule, oloupaná a nasekaná 2 ks
- Hladká mouka 3 lžíce
- Ocet - dle chuti 1 ks
- Čerstvě mletý pepř, sůl - dle chuti 2 špetka
- Vejce 4 ks
- Kyselé okurky 1 sklenice
- Uzená krkovice 6 plátek

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 6

## Postup:

1. Čočku přeberte a omyjte ve studené vodě. Nechte ji hodinu namočenou a pak ji přibližně stejnou

dobu vařte, až je měkká. Zbylou vodu slijte do hrníčku.

2. Na másle osmahněte cibuli, zaprašte ji moukou, krátce osmahněte a zalijte ji trochou vody scezené z čočky, promíchejte a vmíchejte do uvařené čočky. Dochutíte octem, solí a pepřem a pár minut povařte.

3. Hlubokou nerezovou nebo smaltovanou pánev naplňte vodou do výšky několika cm a přiveďte ji těsně pod bod varu. Poznáte to podle toho, že se ode dna ke hladině pouštějí drobné bublinky. Vejce po jednom rozklepněte do misky. Do vody přidejte lžičku octa a vařečkou utvořte uprostřed vody vír a jedno vejce do něj vložte. Vařte 3 až 4 minuty. Vejce vyndejte děrovanou naběračkou a nechte ho okapat. Čočku podávejte s pošírovaným vejcem, teplým uzeným a kyselou okurkou.