

Čočka na kyselo

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Čočka 500 g
- Cibule 2 ks
- Hladká mouka 3 lžíce
- Olej 1 ks
- Sůl, pepř, ocet 1 ks
- Saturejka, majoránka 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Čočku přebereme, propereme a namočíme na 1 - 2 hodiny do vlažné vody. Čočku vaříme v téže vodě ve které byla namočená. Množství vody má být cca stejné jako čočky. Vaříme nesolenou čočku do změknutí, pokud je potřeba ještě mírně podlijeme vodou. Cibuli nakrájíme na kostičky a restujeme na oleji (4 - 5 lžic), přidáme hladkou mouku a uděláme cibulovou jíšku. Do uvařené čočky s nepatrným množstvím vody zamícháme cibulovou jíšku a chvíli povaříme. Hotovou čočku osolíme a dochutíme octem, pepřem, majoránkou a saturejkou a necháme chvíli na teplém místě proležet. Podáváme s okurkou, orestovanou cibulkou a párkem nebo vařeným vejcem, volským okem (podle chuti).