

# Čočka na kyselo

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: andrea



Autor: andrea

## Suroviny

**Porce:** 4

- Čočka 500 g
- Hladká mouka 300 g
- Olej 50 g
- Cibule 1 ks
- Ocet 2 lžička
- Mletý černý pepř 1 špetka
- Sůl 1 špetka

**Doba přípravy:** 90 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Čočku přebereme a propereme studenou vodou. Poté ji namočíme přes noc do studené vody.

Vodu 2. den slijte a znovu namočte do čerstvé studené vody a dejte vařit čočku doměkka. Po dovaření v případě potřeby slijeme přebytečnou vodu.

Nyní oloupeme a nakrájíme cibulku a osmažíme ji na tuku dozlatova. Vše zaprášíme moukou a zalijeme trochou vody scezené z čočky. Do směsi přidáme též podle chuti ocet. Vše povaříme a poté vmícháme do uvařené čočky. Čočku na kyselo ještě můžeme dochutit solí, případně pepřem. Podle potřeby ji ještě krátce povaříme.

Čočku na kyselo podáváme klasicky s uvařeným párkem, volským okem, kyselou okurkou nebo zelným salátem. Nejlepší je čočka teplá.