

Čočkový salát s kysanou smetanou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- čočka 250 g
- cibule 1 ks
- smetana zakysaná 250 ml
- pažitka 1 ks
- ocet 1 ks
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Přebranou čočku několikrát propláchneme, zalijeme studenou vodou a necháme nejméně 2 hodiny bobtnat. Potom čočku uvaříme doměkka, slijeme, přidáme drobně pokrájenou cibuli, pažitku, ocet, sůl a lehce promícháme se zakysanou smetanou. Salát necháme aspoň chvíli schladit v chladničce. Při podávání jednotlivé porce sypeme čerstvou nakrájenou pažitkou nebo posekanými čočkovými klíčky.