

Čočka s uzeným a sázeným vejcem I.

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Uzené maso 400 g
- Předem namočená nebo předvařená čočka 1 hrnek
- Větší cibule 2 ks
- Sádlo nebo olej 2 lžíce
- Hladká mouka 1 lžíce
- Ocet 1 ks
- Sůl a mletý pepř - dle chuti 2 špetka
- oříšek másla 1 ks
- Vejce 4 ks
- Zelená petrželka na ozdobení 1 hrst

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso v celku vložte do studené vody, uveďte do varu a po 5 minutách je vyjměte. Vývar vylijte a maso znovu vložte do vody a uvařte doměkka. Mezitím uvařte čočku. Cibuli nakrájejte nadrobno, osmažte ji v hluboké pánvi na sádle nebo oleji dozlatova, zasypte moukou, promíchejte a chvilku restujte. Zalijte asi 100 ml vody, nechte pár minut provařit a promíchejte s uvařenou čočkou. Nakonec dochuťte octem, solí a pepřem. Na másle usmažte vejce jako volská oka, maso nakrájejte na plátky, naaranžujte všechno na talíře a ozdobte zelenou petrželkou.