

Čočková polévka s vajíčkem

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- čočka 250 g
- vejce 2 ks
- sůl 1 lžička
- ocet 1 lžíce
- majoránka 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Čočku omyjeme a necháme ji přes noc ve vodě.

Vodu slijeme, přidáme 1,5 l či 2 l čerstvé vody s trochou majoránky a vaříme 2-3 hodiny. V průběhu vaření se trocha vody odpaří, dolejeme.

Hotovou polévku odstavíme z plotny, přidáme rozšlehaná vejce, ochutíme solí, octem a dobře promícháme.

Poznámka:

Ještě více si pošmákneme, když přidáme na kostičky osmažený párek.