

Hustá čočková polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Olivový olej 2 lžíce
- Menší cibule, nakrájená nadrobno 1 ks
- Hladká mouka 2 lžíce
- Drůbeží vývar nebo voda 1 l
- Zelená předvařená čočka 250 g
- Brambory oloupané a nakrájené na kostky 2 ks
- Kořenová zelenina na kostičky 1 kg
- Česnek, prolisovaný 3 stroužek
- Sekaná rajčata 1 plechovka
- Sušená majoránka 1 lžíce
- Nasekaná čerstvá petrželka na proužky 1 svazek
- Opražená slanina na ozdobu 15 g
- Mořská sůl - dle chuti 3 špetka
- Čerstvě mletý pepř dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Ve velkém hrnci rozehřejte olej a opečte na něm dosklovitá cibuli; trvá to asi 5 minut. Pak ji zasypte moukou a míchejte do světlezlaté barvy. Zalijte studeným vývarem nebo vodou, vsypte čočku a kostičky brambor, přidejte rajčata, osolte, opepřete a vařte 15 minut. Přidejte kořenovou zeleninu a

prolisovaný česnek, ještě 5 minut povařte. Podávejte posypané nasekanou petrželkou a opraženou slaninou.