

Čočková polévka II.

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- čočka 200 g
- sádlo 1 lžíce
- cibule 1 ks
- hladká mouka 50 g
- bobkový list 2 ks
- vývar od kosti 1 l
- brambory 3 ks
- voda 3 lžíce
- smetana 3 dl

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Čočku přebereme, propláchneme a necháme jí namočenou asi 1 hodinu ve vlažné vodě. Vodu slijeme a vaříme doměkka v neslané vodě. Propláchneme jí a umeleme na masovém strojku.

Na rozpáleném sádle zesklivatíme cibulku, přidáme mouku, mícháme. Jakmile jíška začne malinko hnědnout, zašleháme hned metličkou vývar.

Přidáme oloupané na kostičky nakrájené a proprané brambory, sůl, bobkový list a vaříme než změknou brambory.

!!!!!! Já asi příště udělám jíšku, tak že uberu dvě dkg mouky. Polévka byla opravdu hodně hustá
!!!!!! Musela jsem přilévat právě ještě vodu !!!!!

Vypneme, zjemníme smetanou a octem polévku dochutíme až asi po pěti až deseti minutách. Už se mě stalo, že se pokrm srazil.