Čočková polévka s párkem

Kategorie: Polévky

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 4

- Zeleninový vývar 1.2 l
- Čočka, propláchnutá a předem namočená 300 g
- Saturejka 10 snítka
- Máslo 50 g
- Hladká mouka 1 lžíce
- Sůl - dle chuti 3 špetka
- Pepř - dle chuti 2 špetka
- Jemný párek nakrájený na kolečka 1 ks
- Vejce natvrdo 1 ks
- Zeleninový vývar 1.2 l
- Čočka, propláchnutá a předem namočená 300 g
- Saturejka 10 snítka
- Máslo 50 g
- Hladká mouka 1 lžíce
- Sůl - dle chuti 3 špetka
- Pepř - dle chuti 2 špetka
- Jemný párek nakrájený na kolečka 1 ks
- Vejce natvrdo 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Namočenou čočku slijte, pokud nevsákla všechnu vodu. Zalijte zeleninovým vývarem, přidejte saturejku (hezky čočku navoní a odejme část nadýmavých látek) a na mírném varu povařte do změknutí. Běžně to trvá tak půl hodiny, ale doba varu vždy záleží na druhu a stáří luštěnin.

2. V kastrole rozehřejte máslo a osmahněte na něm mouku. Zalijte trochou studené vody, rozmíchejte na hladkou kašičku a tu přidejte k čočce. Povařte asi čtvrt hodiny, aby polévka hezky zhoustla. Pak už jen doladťe kořenění a podávejte polévku buď samotnou, nebo s lehce osmahnutými plátky párku a natvrdo vařeným vejcem.