

Čočovinka z Dolní Bečvy

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- čočka 200 g
- sádlo 50 g
- hladká mouka 50 g
- cibule 1.2 ks
- česnek 3 stroužek
- brambor 1 ks
- mrkev 1 ks
- voda 1.5 l

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Přebranou čočku na noc namočíme do studené vody, v níž ji pak uvaříme
2. Předtím do ní přidáme na malé kousky nakrájený očištěný brambor, očištěnou mrkev a vaříme
3. Ze sádla a hladké mouky připravíme jíšku, udusíme na ní jemně nakrájenou cibuli a utřený česnek, pokrm zahustíme a podle chuti osolíme
4. Čočovinku můžeme i trochu přikyselit.