

Luštěninová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- mouka hladká 2 lžíce
- majoránka 1 lžička
- čočka 200 g
- cibule 1 ks
- máslo 2 lžíce
- česnek 2 stroužek
- sůl podle chuti 1 ks
- trochu podravka 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Čočku namočíme přes noc do vody, aby změkla a druhý den se uvařila brzy pěkně doměkka.

Mezitím co vaříme čočku, si necháme zpěnit cibuli na másle. Poté ji zaprášíme moukou a přidáme k čočce.

Dále k čočce přidáme prolisovaný česnek a majoránku. Solíme až úplně na závěr uvařenou polévku.

Nakonec polévku rozmixujeme ponorným mixérem, aby byla jemná a hustá. Podle chuti pak případně můžeme dochutit podravkou nebo jiným polévkovým kořením.