

Čočková paštika

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Čočka 25 g
- Ovesné vločky 3 lžíce
- Strouhanka 1 ks
- Bobkový list 1 ks
- Majoránka 1 ks
- Vejce 2 ks
- Cibule 1 ks
- Česnek 3 stroužek
- Olej 2 lžíce

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Čočku uvaříme s bobkovým listem do poloměkka, přidáme vločky, nakrájenou cibuli a posekaný česnek a vše umeleme nebo rozmixujeme. Pak přidáme vejce, olej, zahustíme podle potřeby strouhankou a dochutíme solí a majoránkou. Podle chuti můžeme přidat nakrájenou uzeninu. Dobře promíchanou směs vložíme do vymazaného pekáčku a pečeme zhruba 20 minut. Paštiku podáváme teplou i studenou. Příloha: chléb, zeleninová obloha.