

Pomazánka z červené čočky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- červená čočka 1 hrst
- menší mrkev 1 ks
- pórek nebo cibulka 1 ks
- menší kousek celer 1 ks
- hořčice 1 lžička
- olivový olej 1 lžička
- pepř, sůl a trocha majoránky 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Mixování, mletí

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Červenou čočku uvaříme podle návodu. Mezitím si na pánvi do zlatova zpěníme pórek (cibulku), dále na hrubo nastrouhanou mrkev a celer.

Uvařenou čočku podle potřeby scedíme, dáme do misky, dále přidáme zeleninu z pánve, lžičku hořčice a oleje. Rozmixujeme dohladka a nakonec dochutíme kořením.

Podáváme po vychladnutí na celozrnné pečivo nebo tousty. Podle chuti můžeme ozdobit ledovým salátem, pažitkou či rajčátkem.