

Čočka s uzeným

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Větší mrkev 1 ks
- Řapíky celeru 2 ks
- Sůl - dle chuti 1 špetka
- Pórek 1.2 ks
- Menší červená cibule 1 ks
- Lístičky rukoly 1 hrst
- Uzená kuřecí stehna 2 ks
- Hnědá čočka 200 g
- Olivový olej 4 lžíce
- Vinný ocet 2 lžíce
- Mletý černý pepř - dle chuti 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Mrkev s celerem nakrájejte na úzké nudličky, spařte je v osolené vroucí vodě a pak je prudce zchladte vodou ledovou. Nechte je okapat.
2. Pórek nakrájejte na kolečka a cibuli pokrájejte na měsíčky. Lístičky rukoly opláchněte. Kuřecí stehna vykostěte a maso rozkrájejte na kousky.

3. Čočku properte pod tekoucí vodou, pak ji vsypejte do vroucí vody a uvařte na skus. Před koncem vaření čočku osolte. Nakonec ji scedte, nechte okapat a trochu zchladnout.
4. Čočku vsypejte do mísy. Přidejte mrkev s celerem, cibuli, pórek, rukolu. Vše zakapejte olejem a octem, dochuťte solí a pepřem a zlehka promíchejte. Hotový salát rozdělte do misek a doplňte kousky masa.