

Pražená čočka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- čočka 250 g
- dle potřeby olej slunečnicový 1 ks
- dle chuti sůl 1 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Čočku přebereme, propláchneme a přes noc namočíme do vody. Druhý den vodu slijeme, čočku propláchneme a necháme na skleněné misce. Večer opět propláchneme studenou vodou přes cedník a pak nasypeme zpět do misky. Ráno už budou vyražet klíčky. Znovu propláchneme.

Na rozpálenou pánev nalijeme trochu oleje - asi 2 lžíce. Přidáme dvě hrsti naklíčené čočky. Čočka musí být jen v jedné vrstvě, aby se dobře opražila. Pražíme 7 minut. Hotová čočka má křupavou slupku. Dáme na talíř, kde podle chuti osolíme. Podáváme samotnou nebo s chlebem.