

Netradiční čočková polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- čočka 250 g
- slanina anglická 200 g
- sůl 1 špetka
- bujón 1 kostka
- mouka hladká 2 lžíce
- máslo 4 lžíce
- vejce 2 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Čočku den předem namočíme do studené vody. Druhý den ji uvaříme doměkka. Jakmile přivedeme čočku k varu, přidáme na kousky nakrájenou anglickou slaninu. Pomalu vaříme. Potom přidáme sůl, bujon a dochutíme.

Z mouky a másla si uděláme tmavou jíšku a zahustíme jí polévku. Ve sklenici rozšleháme vejce a nakonec vlijeme do polévky a zamícháme. Polévku necháme ještě asi tři minuty vařit.