

Červená čočka s kořenovou zeleninou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- červená čočka 400 g
- střední mrkev 2 ks
- celer 100 g
- cibule 1 ks
- česnek 4 stroužek
- olej 1 ks
- sůl 1 ks
- pepř 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V osolené vodě uvaříme čočku dle návodu a slijeme přebytečnou vodu.

Na oleji orestujeme cibulku, přidáme česnek a nakonec nastrouhanou mrkev s celerem. Vše podusíme doměkka.

Smícháme čočku s podušenou zeleninou a dochutíme solí a pepřem.