

Červená čočka se zeleninou a kuřecím plátkem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- (cca 150g) červená čočka 1 hrnek
- jarní cibulka 2 ks
- zelená paprika 1 ks
- rajčata 2 ks
- bazalka 1 ks
- sůl, olivový olej, grilovací koření 1 ks
- voda 2 hrnek
- kuřecí řízký 2 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Bílou část jarních cibulek nakrájíme na malé kostičky, lehce orestujeme na olivovém oleji, přidáme čočku, zalijeme vodou, přidáme trochu sušené bazalky a osolíme. Od doby varu vaříme cca 8 minut (nutno dodržet, aby nevznikla kaše), zbylou vodu případně slijeme.

Na trošce olivového oleje lehce orestujeme zbytek jarních cibulek, papriku a nakonec přidáme rajčata, příp. čerstvou bazalku (nemusí být). Poté smícháme s čočkou.

Kuřecí řízký posypeme grilovacím kořením, na olivovém oleji z obou stran orestujeme a podáváme k čočce.

