

Čočka po orientálsku

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- čočka 250 g
- menší protlak rajčatový 1 ks
- česnek 3 stroužek
- sůl 1 špetka
- cukr pískový 1 lžička
- ocet 1 lžička
- kari 1 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Čína

Počet porcí: 4

Postup:

Čočku velkozrnnou přebereme a alespoň na dvě hodiny namočíme do studené vody. V té samé vodě ji uvaříme.

Když je čočka měkká, prolisujeme do ní česnek a přidáme rajský protlak. Promícháme a nakonec dochutíme solí, cukrem, karí kořením a octem.

Podáváme s uzeným masem nebo párkem, volským okem a kyselou okurkou.