

Čočková polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Česnek 4 stroužek
- Olej 3 lžíce
- Párky 3 ks
- Majoránka 1 lžička
- Voda 7 sklenice
- Hladká mouka 3 lžíce
- Sůl 1 lžíce
- Čočka 1 ks
- Pepř 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Albánie

Počet porcí: 3

Postup:

V hrnci rozežřejeme olej, vsypeme cibuli a zpěníme ji. Základ zahustíme hladkou moukou, zalijeme vodou a trochou mléka. Čočku propláchneme studenou vodou a dáme do vroucí vody, necháme vařit, dokud čočka nezměkne. Nakonec přidáme česnek, sůl, pepř, majoránku, podle chuti můžeme přidat i masox či jiné dochucovací prostředky.

Mezitím si orestujeme nakrájené párky a nakonec je bez omastku přidáme do hotové čočkové polévky.

Rychlou čočkovou polévku můžeme při servírování podávat i s restovanými houstičkami.