

Čočka s rýží - ostrá

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Čočka 250 g
- Rýže 1 balíček
- Kečup - ostrý 1 ks
- Olej 1 ks
- Cibule 1 ks
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Chilli 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Uvařím čočku, v papiňáku je to za 20 minut, současně zvlášť uvařím rýži. Pak na oleji usmažím na jemno nakrájenou cibulku, přidám uvařenou čočku, chvíličku restuju, dám asi 1 dcl ostrého kečupu, osolím, opepřím, je-li málo ostré přidám chilli a vmíchám uvařenou rýži.
Je to dobré samo o sobě, ale kdo musí maso, může si dát grilovací klobásku nebo normální opečenou klobásku.