

Čočka s hruškami a uzeným

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Hnědá čočka 200 g
- Pórek 100 g
- Hrušky 100 g
- Uzené maso 150 g
- Vegeta 1 lžíce
- Citron 1 ks
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Čočku přes noc namočíme, druhý den vodu slijeme, přidáme asi 1/2 litru nové vody a dáme vařit. K poloměkké čočce přidáme nakrájený pórek, nastrouhanou nebo na kostičky nakrájenou hrušku a kostičky uzeného masa. Chvilu povaříme, dochutíme Vegetou a solí a pod pokličkou necháme dojít. Ozdobíme malými dílky citronu, podáváme s opečenými toasty nebo topinkami.