

Eintopf z červené čočky

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 2

- Velká kedlubna 1 ks
- Mrkev 300 g
- Jarní cibulka 1 svazek
- Řepkový olej 1 ks
- Zeleninový vývar 400 ml
- Červená čočka 140 g
- Sůl dle chuti 1 ks
- Pepř dle chuti 1 ks
- Vinný ocet 2 lžíce
- Pažitka 1 hrst

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Očištěnou kedlubnu a mrkev nakrájejte na kousky. Cibulky nasekejte nahrubo. Vše orestujte na troše oleje. Zalijte vývarem a přidejte 300 ml vody. Nasypte čočku, osolte a opepřete a vařte asi 10 minut doměkka- Podle chuti přidejte trochu vinného octa. Posypejte nasekanou petrželkou.