

Vídeňská čočka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- rajčatový protlak 1 plechovka
- cibule 1 ks
- čočka 1 balíček
- **podle chuti**
- olej 1 ks
- hladá mouka 1 ks
- voda 1 ks
- kari koření 1 lžice

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Rakousko

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli očistíme a nasekáme najemno.

Na rozehřátém oleji osmažíme cibuli, přidáme rajčatový protlak, kari a přidáme čočku, vodu a čočku vaříme doměkka. Na trošce oleji uděláme zápražku a zahustíme jí čočku. Vídeňskou čočku dochutíme česnekem, soli a pepřem.

Vídeňskou čočku podáváme s opékaným párkem a chlebem