

Čočka po řecku

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- rajčatový protlak 3 lžíce
- mletý černý pepř 1 ks
- cibule 1 ks
- čočka 5 kg
- česnek 4 stroužek
- sádlo 2 lžíce
- bobkový list 3 ks
- **podle chuti**
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Řecko

Počet porcí: 4

Postup:

Čočku dáme do hrnce a zalijeme vodou, tak aby byla cca 4 cm nad čočku. Pak přidáme všechny ostatní suroviny - sádlo, rajčatový protlak, sůl, pepř, bobkový list, oloupanou cibuli vcelku a utřený česnek.

Čočku po řecku vaříme doměkka. Bobkový list před podáváním z čočky vyjmeme.

Jako přílohu k čočce po řecku si můžeme dát opečenou klobásu.