

Čočka s uzeným masem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- cibule 30 g
- pórek 50 g
- bobkový list 1 ks
- menší celer 0.25 ks
- mrkev 1 ks
- petržel 1 ks
- česnek 2 stroužek
- vejce 6 ks
- sádlo 50 g
- čočka 500 g
- hladká mouka 40 g
- uzená rolovaná plec 600 g
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- tymián 1 ks
- citrónová šťáva 1 ks
- **podle potřeby**
- vývar 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Mrkev, celer, petržel, česnek a pórek očistíme a oloupeme. Cibuli oloupeme a nakrájíme na jemné kostičky. Čočku vypereme, necháme 2 až 4 hodiny nabobtnat. Osolíme, přidáme bobkový list a tymián. V téže vodě uvaříme do měkka. Měkkou čočku scedíme.

Uzené maso omyjeme a uvaříme s mrkví, petrželí, celerem, pórkem a česnekem, v neosolené vodě doměkka. Vývar scedíme a maso nakrájíme na tenké plátky.

Připravíme si jíšku. Na sádle necháme zpěnit cibulku, kterou zasypeme hladkou moukou. Orestujeme a vše podlijeme vývarem z uzeného masa. Necháme krátce povařit a vmícháme okapanou uvařenou čočku. Podle chuti osolíme a okyselíme citronovou šťávou nebo octem.

Na sádle opečeme plátky uzeného masa a na lívanečnicku připravíme sázená vejce - "volská oka".

Na nahřáté talíře přendáme porce čočky, plátek uzeného masa a sázené vejce. Zdobíme kyselou okurkou a zelenou petrželkou.