

Zapečená čočka s libečkem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- libečková nať 2 snítka
- čočka 1 balíček
- mletý kmín 1 lžička
- strouhaný sý (více druhů) 200 g
- vejce 10 ks
- jemné ovesné vločky 4 lžíce
- česnek 6 stroužek
- cibule 4 ks
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- pepř 1 ks
- **podle potřeby**
- olivový olej 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Předem namočenou čočku vaříme s libečkem do změknutí.

Zatím si připravíme vše ostatní - cibuli rozkrájenou na drobno zpěníme na olivovém oleji, pak přidáme pokrájený česnek, sýry nastrouháme.

Do uvařené čočky vmícháme cibulku s česnekem, 4 vejce, ovesné vločky, sýr, kmín, sůl a pepř. Promícháme. Kdo má rád, může přidat na kostičky pokrájený salám. Rozprostřeme do pekáčku a zapékáme na 200 °C asi půl hodiny. 10 minut před koncem zapékání poklademe zbylými vejci (jako na volské oko), vejce osolíme a dopečeme.

Zapečenou čočku s libečkem podáváme se zeleninovým salátem.