

Rychlá čočka na kyselo

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- hladká mouka 2 lžíce
- čočka 600 g
- tuk 60 g
- cibule 1 ks
- **podle chuti**
- ocet 1 ks
- mletý pepř 1 ks
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na tuku zpěníme na kostičky nakrájenou cibulku a přisypeme mouku. Když mouka osmahne, rozmícháme ji s vodou. Cibulku krátce povaríme.

Čočku uvaříme ve vodě zvlášť.

Čočku smícháme s provařenou cibulí, přidáme pepř, ocet a ještě necháme probublat. Rychlou čočku na kyselo osolíme až nakonec.

Rychlou čočku na kyselo podáváme třeba s chlebem.

