

Rychlá červená čočka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- sušená petrželka 2 lžička
- vegeta 2 lžička
- loupaná půlená červená čočka (bio) 200 g
- **na ozdobu**
- čerstvá petrželka 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Loupanou červenou čočku propláchneme pod studenou vodou, není třeba ji namáčet. Vsypeme ji do hrnce, zalijeme vodou (nesolíme) a uvaříme doměkka. Za 15 - 20 minut je čočka měkká. Scedíme ji.

Čočku ochutíme vegetou, zamícháme petrželku a máme hotovo.

Rychlou červenou čočku podáváme teplou i studenou, zdobíme čerstvou snítkou petrželky.