

Čočková polévka s párkem a cibulkou

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Jana.Havlickova



Suroviny

Porce: 4

- Čočka 200 g
- Voda 1.25 l
- Tuk 40 g
- Hladká mouka 40 g
- Sůl, pepř, majoránka 1 lžička
- Česnek 4 stroužek
- Sádlo 20 g
- Párek 2 ks
- Cibule 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

K namočené čočce přilijeme zbytek vody a dáme vařit. Během vaření čočku zahustíme růžovou jíškou, kterou připravíme na pánvi. Dáme tuk a mouku a necháme zružovět. Když je čočka měkká a jíška provařená, ochutíme polévku solí, pepřem, majoránkou a utřeným česnekem. Na sádle osmahneme nakrájenou cibuli a párek a obojí přidáme do polévky.