Čočka na kyselo s pošírovaným vejcem

Kategorie: Pokrmy

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 6

- Čočka 500 g
- Máslo 50 g
- Cibule, oloupaná a nasekaná 2 ks
- Hladká mouka 3 lžíce
- Ocet - dle chuti 1 ks
- Čerstvě mletý pepř, sůl - dle chuti 2 špetka
- Vejce 4 ks
- Kyselé okurky 1 sklenice
- Uzená krkovice 6 plátek

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1. Čočku přeberte a omyjte ve studené vodě. Nechte ji hodinu namočenou a pak ji přibližně stejnou

dobu vařte, až je měkká. Zbylou vodu slijte do hrníčku.

2. Na másle osmahněte cibuli, zaprašte ji moukou, krátce osmahněte a zalijte ji trochou vody scezené z čočky, promíchejte a vmíchejte do uvařené čočky. Dochuťte octem, solí a pepřem a pár minut povařte.

3. Hlubokou nerezovou nebo smaltovanou pánev naplňte vodou do výšky několika cm a přiveďte ji těsně pod bod varu. Poznáte to podle toho, že se ode dna ke hladině pouštějí drobné bublinky. Vejce po jednom rozklepněte do misky. Do vody přidejte lžičku octa a vařečkou utvořte uprostřed vody vír a jedno vejce do něj vložte. Vařte 3 až 4 minuty. Vejce vyndejte děrovanou naběračkou a nechte ho okapat. Čočku podávejte s pošírovaným vejcem, teplým uzeným a kyselou okurkou.