

Čočková polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Čočka 1 hrnek
- Hladká mouka 3 lžíce
- Majoránka 1 lžička
- Černý pepř mletý 1 špetka
- Česnek 4 stroužek
- Sůl 1 lžíce
- Voda 1.5 l
- Olej 3 lžíce
- Mléko 1 dl
- Párky - nožičky 2 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Čočku jsme den předem propláchli ve studené vodě a nechali ji přes noc ve vodě.

Cibuli oloupeme a pokrájíme nadrobno a osmažíme ji v oleji do zesklivatění.

Poté zahustíme hladkou moukou, zalijeme vodou a trochou mléka.

Čočku vyjmeme z vody, kde byla přes noc a propláchneme a vložíme do vroucí vody a uvaříme ji doměkka. Přidáme česnek, sůl, pepř, majoránku a dochutíme podle chuti.

Mezitím si osmažíme na oleji nakrájené párky a vložíme je bez oleje do polévky a můžeme podávat.