

# Čočka II.

**Kategorie:** [Přílohy](#)

**Autor:** Bmilinka1991



## Suroviny

**Porce:** 4

- Čočka 100 g
- Maggi Gurmánský hovězí bujon 1 kelímek
- Brambory 100 g
- Mrkev 150 g
- Cibule 1 ks
- Oloupaná rajčata bez jadřinců 4 ks
- Česnek 2 stroužek
- Máslo 50 g
- Bílé víno 1 ks
- Sůl, pepř - dle chuti 2 špetka
- Petrželka na posypání 1 hrst

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Dušení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Namočenou čočku promícháme s nakrájenými brambor, kořenovou zeleninu, cibulí, česnekem a rajčaty. Opatrně promícháme, přidáme máslo, dochutí 1 kalíšek Maggi. Dolijeme vínem, zakryjeme alobalem a dáme do rozehřáté trouby na 40 minut dusit. Čočku podáváme k dušenému vepřovému nebo jehněčímu.