

Čočka s křepelčími vejci

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Čočka 200 g
- Křepelčí vajíčka 8 ks
- Párky 4 ks
- Větší ledový salát 1 ks
- Slunečnicový olej 6 lžíce
- Ocet 4 lžíce
- Nasekaná pažitka 1 lžíce
- Sůl 1 lžička
- Mletý pepř a chilli 1 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Čočku namočte přes noc do studené vody, pak ji uvařte do poloměkka a scedte. Propláchněte ji studenou vodou, nechte odkapat a nasypete ji do mísy. Přidejte olej, ocet, sůl, pepř a chilli, promíchejte a uložte do chladu.
2. Párky podle potřeby oloupejte, nakrájejte na kolečka, lehce opečte na teflonové pánvi a přidejte k čočce. 3 křepelčí vejce uvařte natvrdo, oloupejte, nakrájejte a vmíchejte do čočky s párkem.
3. Ledový salát nakrájejte na tenké nudličky, vyložte jimi dna několika sklenek a naplňte je čočkovým

salátem.

Poznámka:

Čočka namočená přes noc