

Čočkovo-kroupová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Čočka 250 g
- Kuličky nového koření 4 ks
- Bobkové listy 3 ks
- Cibule 1 ks
- Olej 1 ks
- Mrkev 1 ks
- Petržel 1 ks
- Sůl, mletý pepř - dle chuti 2 špetka
- Majoránka 1 špetka
- Česnek 2 stroužek
- Kroupy 2 hrst

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Čočku přebereme, propláchneme a přes noc namočíme do asi 2 l vody.

Druhý den přidáme nové koření, bobkový list a vaříme.

Kroupy krátce osmahneme na lžici oleje, zalijeme vodou, oslíme a uvaříme doměkka. Scedíme.

Pokrájenou cibuli osmažíme na další lžici oleje dozlatova.

Až je čočka téměř měkká, přidáme na kousky nakrájenou mrkev a petržel, osmaženou cibuli, pepř, sůl, majoránku a dovaříme doměkka. Nakonec vybereme nové koření a bobkové listy, přisypeme

uvařené kroupy a polévku dochutíme rozmačkaným česnekem. Na talíři posypeme posekanou petrželovou natí.