

Čočka na kyselo

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Čočka 500 g
- Cibule 1 ks
- Bobkový list 2 ks
- Nové koření 4 kulička
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Česnek 2 stroužek
- Slanina 50 g
- Hladká mouka 2 lžíce
- Olej 2 lžíce
- Ocet 3 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Čočku přebereme a několikrát propláchneme čistou vodou. Zalijeme tak aby byla všechna čočka pod vodou a necháme přes noc nabobtnat. Slaninu a oloupanou cibuli pokrájíme na drobné kostičky. Na pánvi zahřejeme olej, přidáme slaninu s cibulí a společně osmažíme dozlatova. Zasypeme moukou a za stálého míchání usmažíme zlatavou zasmažku. K namočené čočce přidáme bobkové listy, nové koření a pod pokličkou uvaříme doměkka (cca 30 minut). Až je čočka téměř měkká, koření vyndáme, přidáme zchladlou cibulovo-slaninovou zasmažku, dobře promícháme, osolíme, opepříme, okyselíme a dovaříme doměkka. Nakonec vmícháme rozmačkaný česnek a dále nevaříme.

