

Červená čočka

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Červená čočka 250 g
- Olej 2 lžíce
- Cibule 1 ks
- Polohrubá mouka 1 lžička
- Sůl, majoránka, pepř 1 ks
- Česnek 1 stroužek
- Petrželka 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Čočku propláchneme, vložíme do kastrolu, zalijeme vodou a vaříme. Na oleji osmahneme drobně pokrájenou cibuli. Přidáme lisovaný česnek, krátce orestujeme, vsypeme lžičku mouky a uděláme cibulovou jíšku. Přimícháme uvařenou čočku, osolíme, opepříme, přikoříme majoránkou a krátce povaříme. Podáváme posypané pokrájenou petrželkou jako přílohu třeba k uzenému masu.