

Argentinská čočka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Čočka 350 g
- Olej 1 lahev
- Cibule 3 ks
- Klobása 1 ks
- Kečup ostrý 1 lahev
- Sůl 1 špetka
- Pepř 1 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Argentina

Postup:

Na oleji (na sádle) zesklovatíme drobně nakrájenou cibuli, přidáme čočku, na půlkolečka nakrájenou klobásu, zalijeme vodou a uvaříme. Čočka by neměla být příliš měkká, už vůbec ne rozvařená.

Na závěr přidáme minimálně 1/2 velké sklenice ostrého kečupu Hamé, Dochutíme solí a pepřem, pokud je pokrm příliš hustý, přidáme trochu vývaru nebo horké vody. Podáváme s chlebem.