

Čočková bábovka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Hnědá čočka 1 hrnek
- Červená čočka 1 hrnek
- Cibule 1 ks
- Olej 2 lžíce
- Anglická slanina 150 g
- Tvrdý sýr 150 g
- Sterilovaná okurka 4 ks
- Vejce 5 ks
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Majoránka 1 špetka
- Česnek 2 stroužek
- Chilli 1 špetka
- Bobkové listy 4 ks
- Nové koření 8 kulička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Hnědou čočku prebereme, propláchneme a přes noc namočíme do studené vody. Druhý den přidáme do hrnce 2 bobkové listy, 4 kuličky nového koření a uvaříme doměkka. Červenou čočku uvaříme úplně stejně, s tím rozdílem, že není třeba ji dopředu máčet. Uvařenou čočku scedíme. Cibuli a slaninu nakrájíme nadrobno a na rozpáleném oleji společně usmažíme. Sýr nahrubo nastrouháme, okurky nakrájíme na malé kostičky. Ve větší míse všechno smícháme a podle chuti osolíme a

okořeníme pepřem, rozmačkaným česnekem, majoránkou a kořením chilli. Nakonec vmícháme celá vejce a hmotu přemístíme do bábovkové formy vyložené papírem na pečení. Vložíme do trouby vyhřáté na 190 stupňů a upečeme asi 40 minut.