

Čočková polévka s párkem

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Čočka 120 g
- Olej 4 lžíce
- Hladká mouka 3 lžíce
- Cibule 1 ks
- Pórek 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Mletá paprika 1 lžička
- Pepř 1 špetka
- Petrželka 1 hrst
- Sůl 3 špetka

Doba přípravy: 150 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Přebranou, propláchnutou čočku namočíme asi na dvě hodiny do studené vody, pak ji uvaříme dopoloměkka. Z drobně nakrájené cibule, mouky a části oleje připravíme růžovou jíšku, zředíme ji vodou, dobře ji povaříme, přidáme k čočce a vaříme, až je čočka měkká. Na kolečka nakrájený párek osmažíme na oleji, vmícháme papriku a přidáme do polévky. Osolíme ji a okořeníme pepřem a česnekem utřeným se solí a před podáním posypeme petrželkou.