

Čočková polévka do termosky

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Čočka, přebraná a propláchnutá 250 g
- Zeleninový vývar 2 l
- Cibule, oloupaná, jedna najemno pokrájená 2 ks
- Mrkev, oloupaná, přepůlená 1.2 ks
- Máslo 2 lžíce
- Hladká mouka 3 lžíce
- Česnek, prolisovaný 1 stroužek
- Sušená majoránka 1 lžička
- Sůl - dle chuti 3 špetka
- Pepř dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1 Čočku aspoň na 2 hodiny namočte. Pak ji v hrnci zalijte vývarem, přidejte celou cibuli a mrkev, přiveďte k varu, pak stáhněte plamen a mírně vařte 30–40 minut, až čočka změkne. Vyjměte cibuli i mrkev.

2 Na másle doměkka osmahněte pokrájenou cibuli, zasypte ji moukou a umíchejte světlou jíšku. Za stálého míchání ji přidejte do polévky a dalších dvacet minut vařte. Dochuťte solí, česnekem, majoránkou a pepřem. Podávejte ozdobené čerstvou majoránkou a s opečenými kostičkami housky.