

Babiččin čočkový salát

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Vejce 2 ks
- Olej 1 ks
- Čerstvá pažitka 1 ks
- Cibule 1 ks
- Čočka 2 hrnek
- Nové koření 3 ks
- Mrkev 2 ks
- Pepř, sůl 1 ks
- Bobkový list 1 ks
- Pikantní hořčice 1 lžíce
- Olej 3 lžíce
- Ocet 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Přebranou a propláchnutou čočku namočíme. Mrkev očistíme, opláchneme a nakrájíme na kolečka. Přidáme ji k čočce i s celým novým kořením, celým černým pepřem a bobkovým listem. Uvaříme doměkka. Koření vyjmeme, čočku s mrkví necháme okapat a přidáme nadrobno nakrájenou cibuli.

Z hořčice, oleje, soli, mletého černého pepře a octa připravíme zálivku.

Čočku s mrkví smícháme se zálivkou a necháme odležet na chladném místě.

Vejce rozšleháme se solí a na oleji z nich usmažíme omeletu, kterou rozkrájíme na nudličky a nasypeme je na salát. Babiččin čočkový salát ozdobíme nasekanou pažitkou.