

Balzamiková čočka (Maja)



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 12h 0min , Čas vaření: 35min
Celkový čas: 12h 35min , Porce: 4

135 kalorií , **346 g** cukrů , **1 g** tuků , **8 g** bílkovin

Autor: Maja

Odkaz: <https://srecepty.cz/balzamikova-cocka-maja>

Příprava

Čočku necháme přes noc změkhnout ve vodě. Na pánvi rozpálíme olivový olej a podusíme na něm nadrobno nakrájenou šalotku a česnek. Potom přidáme cukr, necháme roztavit a poté nasypeme okapanou čočku. Přidáme balzamikový olej a kuřecí vývar a 20 až 25 min. povaříme. Mezitím nakrájíme nadrobno petrželku a spolu s máslem zamícháme v uvařené čočce, kterou dochutíme solí a pepřem.

Ingredience

- 150 g čočky
- 50 g šalotky
- 1 stroužek česneku
- 2 polévkové lžíce olivového oleje
- 1/2 polévkové lžíce cukru
- 200 ml kuřecího vývaru
- 3 snítky petržele
- 20 g másla
- sůl
- pepř
- 6-8 lžic aceto balsamico

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Obiloviny, těstoviny a rýže, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod