

# Červené čočkové pyré



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 30min , Porce: 4

891 kalorií , 0 g cukrů , 2 g tuků , 60 g bílkovin

Autor: notburga

Odkaz: <https://srecepty.cz/cervene-cockove-pyre>

## Příprava

Čočku zalijeme vodou a vaříme, dokud nezměkne (asi 12-15 minut). Přebytečnou vodu slijeme, přidáme olivový olej, prolisovaný česnek, tymián a sůl a dobře promícháme. Rozmixujeme dohladka. Podáváme jako přílohu k masu nebo lehkou večeři.

## Ingredience

- ✓ 250 g červené čočky
- ✓ 70 ml olivového oleje
- ✓ 5 lžic citronové šťávy
- ✓ 3 stroužky česneku
- ✓ špetka soli
- ✓ 2 lžičky tymiánu (Mateřídoušky obecná)

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Luštěniny, Klasika, Chudý student, Příloha

