

# Čočka pikantní



Obtížnost: 

Čas přípravy: 1h 10min , Čas vaření: 35min  
Celkový čas: 1h 45min , Porce: 4

**1597** kalorií , **0 g** cukrů , **4 g** tuků , **96 g** bílkovin

**Autor:** honzíček

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/cocka-pikantni>

## Příprava

Čočku přes noc namočíme do vody nebo aspoň 1 hodinu. Uvařenou čočku scedíme. Na sádle zpěníme nakrájenou cibuli, přidáme čočku, kapary, nakrájené okurky, pažitku, sůl, pepř, promícháme a chvíli prohříváme.



### Tip k receptu

Podáváme s párkem, uzeninou, chlebem.  
Můžeme dochutit lakem z okurek.

## Ingredience

- ✓ 400 g čočky
- ✓ 1 cibule
- ✓ 1 lžíce kapary
- ✓ 2 sterilované okurky
- ✓ podle chuti špetka soli
- ✓ podle chuti ks pepř
- ✓ 2 lžíce sádla
- ✓ 1-2 lžíce pažitky

## Kategorie

Česká, Celoročně, Finančně nenáročná,  
Luštěniny, Rodina, Hlavní chod

