

Čočka po brněnsku



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 4

512 kalorií , 0 g cukrů , 31 g tuků , 7 g bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/cocka-po-brnensku>

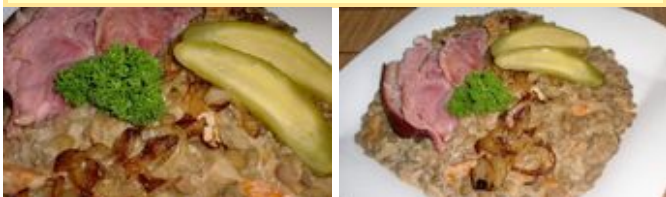
Příprava

Přebranou čočku nejméně na 2 hodiny namočíme. Pak ji v téže vodě dáme vařit. K poloměkké čočce přihodíme kostku zeleninového bujónu a přimícháme mrkev a celer nakrájené na tenké hranolky. Na sádle zpěníme nakrájenou cibuli, když se začne barvit dozlatova, zasypeme moukou a umícháme cibulovou jíšku, kterou čočku zahustíme. Když je čočka zcela vařená, dochutíme ji solí, pepřem a citronovou šťávou, přisypeme petrželku a nakonec vmícháme kelímek zakysané smetany. Porce na talířích sypeme osmaženou cibulkou. Můžeme podávat jen s chlebem nebo přidáme i kousek uzeného masa nebo uzeniny.



Tip k receptu

Čočka je výborná i druhý den ohřátá.



Ingredience

- ✓ 1/2 balení čočky
- ✓ 1 kostka zeleninového bujónu
- ✓ 1 větší mrkev
- ✓ 1/4 středního celeru
- ✓ 1 cibule
- ✓ 1 lžíce sádla
- ✓ 1 lžíce hladké mouky
- ✓ sůl a pepř podle chuti
- ✓ hrst nasekané petrželky
- ✓ 1 kelímek zakysané smetany
- ✓ troška citronové šťávy

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Luštěniny,
Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod