

# Čočka s uzeným a sázeným vejcem



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 40min , Porce: 4

**3337** kalorií , **1 g** cukrů , **235 g** tuků , **161 g** bílkovin

**Autor:** sonizna

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/cocka-s-uzenym-a-sazenym-vejcem>

## Příprava

Čočku namočíme den předem. Maso a čočku uvaříme doměkka. Cibuli nakrájíme na jemno a osmažíme ji na másle. Přidáme mouku a krátce opražíme. Poté zalijeme 100 ml vody a povaříme. Přidáme uvařenou čočku.

Dochutíme solí, pepřem a octem. Vejce uvaříme jako volská oka, petrželku nasekáme a maso nakrájíme na plátky. Na talíře rozdělíme maso, čočku, vejce a posypeme petrželkou.

## Ingredience

- ✓ 500 g uzené krkovice
- ✓ 1 hrnek čočky
- ✓ 2 ks cibule
- ✓ 2 lžíce másla
- ✓ 1 lžíce hladké mouky
- ✓ 7 ml vinného octu
- ✓ 7 g soli
- ✓ 7 g pepře
- ✓ 4 ks vejce
- ✓ 4 lžíce petrželové natě

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Luštěniny, Maso, Mléčné výrobky a vejce , Hlavní chod

