

Staročeská čočková omáčka s knedlíkem



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

1603 kalorií , **0 g** cukrů , **52 g** tuků , **69 g** bílkovin

Autor: Roxana

Odkaz: <https://srecepty.cz/staroceska-cockova-omacka-s-knedlikem>

Příprava

Čočku asi na hodinku namočíme a pak dáme vařit spolu s nastrouhanou mrkví, petrželí a kořením. Na másle si z mouky uděláme tmavší jíšku, kterou přidáme do vařené čočky, dochutíme solí, octem či ev. přisladíme (záleží na množství mrkve).



Tip k receptu

Podáváme s houskovým knedlíkem. Hodí se i vařené vajíčko natvrdo - můžeme pokrájeným pokrm posypat.

Ingredience

- ✓ 30 dkg čočky
- ✓ 1-2 mrkve
- ✓ 1 kořenová petržel
- ✓ 5 ks bobkového listu
- ✓ 10 ks celého pepře
- ✓ 2 ličky octa
- ✓ troška soli
- ✓ troška tymiánu
- ✓ 4 lžíce másla
- ✓ 3-4 lžíce hladké mouky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Jídlo na každý den, Chudý student, Vegetarián

