

Čočka po Italsku

Kategorie: Luštěniny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

500 g čočky

1 menší cibule

1 stroužek česneku

4 rajčata

petržel, sůl, parmazán

1 lžíce oleje

(můžeme přidat i 100 g nakrájené šunky)

Postup

Čočku namočíme na několik hodin do studené vody, potom slijeme a uvaříme doměkka. Na oleji zpěníme jemně nakrájenou cibuli, můžeme přidat šunku, přidáme drcený česnek, oloupaná pokrájená rajčata, chvíli podusíme a potom smícháme s uvařenou čočkou. Ochutíme solí a ještě chvíli společně dusíme. Před podáváním posypeme povrch strouhyným parmazánem a sekanou petrželkou.