

Čočkový prejt z Pošumaví

Kategorie: Luštěniny

Hodnocení: nezhadáno

Počer porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

čočka

jáhly

1 česnek

tuk

pepř mletý

majoránka

1 cibule

3 zrnko - nové koření

Postup

Popis přípravy: Přepranou a omytou čočku uvaříme jen napolo v neosolené vodě a novým kořením. Pak k ní přisypeme přebrané a dvakrát spařené jáhly. Promícháme a mírným varem oboje uvaříme doměkka. Odstavíme, okořeníme, osolíme, vmícháme jemně nakrájenou cibuli a utřený česnek, promícháme s rozpuštěným tukem a v pekáčku vymyzaném tukem dáme do trouby krátce zapéct