

Čočka s kořenovou zeleninou

Kategorie: Luštěniny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g čočky

80 g slaniny

1 cibule

2 mrkve

1 kousek celeru

3 lžice kečupu

sůl

pepř

bazalka

petrželka

Postup

Čočku uvaříme do měkka. Na slanině zpěníme cibuli nakrájenou na kolečka, mrkev a celer, přidáme kečup, sůl, pepř, podlijeme malým množstvím vody, dusíme do měkka. Pak vmícháme scezenou čočku, nadrobno nasekanou bazalku a petrželku, prohřejeme. Podáváme s natvrdo uvařeným vejcem a chlebem.