

Čočková polévka ii.

Kategorie: Zeleninové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 lžícem másla

150 g čočky

0,5 hlávky čínské zeli

pepř

sůl

1 cibule

1 svazek naťové cibulky

půl lžičky tymiánu a majoránky

200 g žampionů

3 mrkve

1 zelená paprika

1 lžička kari koření

petrželka

1 lžíce vegety

Postup

Čočku necháme přes noc nabobtnat. Zeleninu očistíme případně oloupeme. Cibulku nakrájíme na větší kousky, papriku na kostičky, mrkev na kolečka a zeli nakrouháme. Cibuli nakrájíme na větší kostičky. V hrnci rozpustíme máslo a cibulku v něm necháme zesklivatět. Přilijeme čočku i s vodou, ve které se máčela, přidáme naťovou cibulku a ochutíme vegetou a kari kořením. Zvolna vaříme asi 60 minut. Dochutíme solí. Do téměř uvařené polévky přisypeme všechnu zeleninu a vaříme asi 12 minut. Oloupeme houby a nakrájíme je na plátky. Nasypeme je do polévky, přidáme tymián s majoránkou a necháme přejít varem. Petrželku nasekáme a posypeme jí hotovou polévku.