

Čočka nakyselo

Kategorie: Luštěniny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: mamka

Suroviny

1 lžíce másla

1 šálek čerstvé nebo kyselé smetany, nebo jen mléka

40 dkg čočky

0,5 malého bobkového listu

sůl

1 lžíce hladké mouky

3 sladkokyselé okurky (možno vynechat)

Postup

Čočku na síť vypereme a namočíme ji na 0,5 -1 hodinu do vody. V téže vodě ji bez soli přistavíme na oheň. Asi po 10 minutách vodu slijeme, čočku na síť přelijeme vodou, zalijeme ji horkou osolenou vodou a znovu přistavíme na oheň. Přidáme bobkový list a čočku dovaříme. Zatím si uděláme z másla a mouky světlou jíšku, zalijeme ji vodou z čočky a smetanou a krátce povaříme. Do této omáčky přidáme čočku, prohřejeme ji, bobkový list vyjmeme a povrch čočky posypeme nakrájenými okurkami. Kromě okurek můžeme dát na povrch kroužky osmažené cibule.

Podáváme k vařenému hovězímu masu a k rozličným uzeninám.

Poznámka

*