Čočková polévka

Kategorie: Luštěninové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:
150 g čočky
2 lžíce rostlinného oleje
2 lžíce hladké mouky
0,5 cibule
sůl
2 stroužky česneku
1,5 l vody

Postup

Postup přípravy: Čočku propláchneme a den před přípravou polévky ji namočíme. Následující den ji ve vodě, ve které byla namočena, uvaříme doměkka. Z oleje a mouky připravíme světlou jíšku, do které přidáme strouhanou cibuli, rozetřený česnek, osmažíme, osolíme, dolijeme vodou a povaříme. Potom ji přidáme k vařené čočce a spolu s ní ještě povaříme.