Čočka s uzeným masem

Kategorie: Luštěniny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

0,5 kg čočky
2 bobkové listy
3 kuličky nového koření
6 kuliček pepře
2 lžíce octa
4 lžíce oleje
2 lžíce hladké mouky
1 velká cibule
3 stroužky česneku
1 lžička papriky
60 g sůl slaniny
300 g uzeného masa
0,5 šálku vývaru
1 lžíce octa

Postup

Opláchnutou čočku namočíme a necháme nabobtnat ve vodě (nejméně 2 hodiny). Pak ji uvaříme doměkka. Přidáme koření a uvaříme doměkka. Na jíšku na oleji osmahneme nadrobno nakrájenou cibuli a česnek, přidáme mouku, důkladně promícháme, chvíli osmahneme a přidáme papriku. Jíšku vmícháme do uvařené čočky a chvíli ji povaříme. Nakonec přidáme rozškvařenou slaninu a nakrájené opečené uzené maso, zředíme vývarem a dochutíme octem a solí.