

Čočkové lívanečky

Kategorie: Luštěniny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 ml vývaru

150 g čočky

2 žloutky

1 lžíce kari koření

olej na smažení

pepř

sůl

1 cibule

1 lžíce másla

3-4 lžíce krupice

Postup

Na másle zpěníme na kostičky nakrájenou cibuli. Zalijeme vývarem, přidáme kari a čočku, kterou uvaříme doměkka. Měkkou čočku propasírujeme, přidáme krupici, žloutky, sůl a pepř. Utvoříme lívanečky, které na rozehřátém oleji usmažíme dozlatova