

# Dvoubarevná čočka

Kategorie: Luštěniny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

200 g zelené čočky

200 g červené čočky

4 stroužky česneku

2 menší cibule

2 lžíce oleje

3 lžíce vody

2 lžíce kečupu

pepř

sůl

100 g slaniny

1 lžíce citronové šťávy

## Postup

Zelenou čočku přebreme, propláchneme a na hodinu namočíme do studené vody. Poté čočku uvaříme v téže vodě doměkka. Na oleji zpěníme nadrobno nakrájenou cibuli, tři prolisované stroužky česneku a přelijeme vodou zředěným kečupem. Osolíme, opepříme, necháme přejít varem a přidáme scezenou čočku. Přebraňnou a probranou červenou čočku namočíme na 30 minut do studené vody a pak uvaříme v téže osolené vodě doměkka. Slaninu rozkrájíme na kostičky, rozškvaříme, přidáme citronovou šťávu, opepříme, přimícháme uvařenou zelenou čočku a vše prohřejeme. Podle chuti přisolíme. Podáváme zajímavě barevně upravenou na míse nebo jen lehce promíchanou, aby vynikly barevné rozdíly. Ozdobíme plátky syrového česneku, kolečky cibule a listy salátu. Můžeme pokapat citronem.