

Čočkový prejt z Pošumaví

Kategorie: Luštěniny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

čočka

tuk

majoránka

pepř mletý

1 cibule

jáhly

3 zrnko - nové koření

1 česnek

Postup

Přepranou a omytou čočku uvaříme jen napolo v neosolené vodě a novým kořením. Pak k ní přisypeme přebrané a dvakrát spařené jáhly. Promícháme a mírným varem oboje uvaříme doměkka.

Odstavíme, okořeníme, osolíme, vmícháme jemně nakrájenou cibuli a utřený česnek, promícháme s rozpuštěným tukem a v pekáčku vymyzaném tukem dáme do trouby krátce zapéct.