

Čočka po staročesku

Kategorie: Luštěniny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

200 g čočky
400 g uzeného masa
1 l vývaru
200 ml šlehačky
2 cibule
2 lžíce mleté papriky
nové koření
celý pepř
bobkový list
hladká mouka
2 lžíce oleje

Postup

Na oleji orestujeme cibuli s paprikou, podlijeme vývarem, přidáme čočku, koření a dolijeme vodou. Čočku uvaříme do měkka. Zvlášť uvaříme uzené maso nebo ohřejeme silnější plátky moravského uzeného. Když je čočka měkká, zašleháme smetanu rozmíchanou s moukou, povaříme a podáváme s plátky teplého uzeného.

