

Čočková polévka

Kategorie: Luštěninové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor:

Suroviny

150 g čočky (třetina balení)

1 střední cibule

olej

2-3 lžíce hladké mouky

2 kostky masoxu

1 lžíce octa

1,5-2l vody

Postup

Čočku přebereme, namočíme aspoň na dvě hodiny (polovina vody). V téže vodě ji uvaříme do měkka (20-30 minut) Hrncem máme pro

jistotu naplněn vodou pouze do jedné poloviny

V polovině vaření čočky (asi po 10minutách) připravíme jíšku:

Cibuli očistíme, drobně nakrájíme a zpěníme na oleji

Vmícháme mouku, krátce osmahneme, zalijeme vařící vodou, dobře rozšleháme ponorným mixérem, často mícháme, vaříme na mírném plameni

Přidáme Masox

Vaříme 10-15 minut, občas mícháme.

Jíšku přilejeme do do měkka uvařené čočky

Přidáme ocet (nebo šťávu z jednoho citrónu)