

Půlměsíce plněné čočkou

Kategorie: Luštěniny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Praktická žena 2001-01

Suroviny

300 Mouka - polohrubá

4 Olej

100 Voda

Sůl podle potřeby (těsto)

Tuk na smažení

200 Čočka - červená

1 (náplň) - Cibule

0,5 Kmín - drcený

Chilli koření 0,5 lžičky - nebo pálivé papriky (náplň)

Postup

Propláchnutou čočku zalijeme vodou tak, aby byla potopená. Uvaříme ji hodně doměkka a scedíme.

Vmícháme nastrouhanou cibuli, koření a osolíme. Z prosáté mouky oleje a osolené vody vypracujeme těsto.

Vyválíme ho na placku a zní formičkou vykrájíme větší kolečka. Do středu každého kolečka dáme čočkovou náplň, přeložíme, okraje potřeme vodou a dobře stiskneme. Půlměsíce vkládáme do rozehřátého tuku a smažíme po obou stranách dozlatova. Příloha: Podáváme se zeleninovým salátem.

Poznámka

KR-458.