

Čočka s hruškami a uzeným

Kategorie: Luštěniny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

200 g hnědé čočky

100 g pórků

100 g hrušek

150 g uzeného masa

lžička Vegety

citron

sůl

Postup

Čočku přes noc namočíme, druhý den vodu slijeme, přidáme asi 0,5 litru nové vody a dáme vařit. K poloměkké čočce přidáme nakrájený pórek, nastrohanou nebo na kostičky nakrájenou hrušku a kostičky uzeného masa. Chvilí povaříme, dochutíme Vegetou a solí a pod pokličkou necháme dojít. Ozdobíme malými dílky citronu, podáváme s opečenými toasty nebo topinkami.