

Znojemská čočka

Kategorie: Luštěniny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

400 g čočky

40 g sádla

20 g hladké mouky

2 dl kysané smetany

4 sladkokyselé okurky

bobkový list

sůl□

Postup

Přebranou čočku namočíme alespoň na 2 hodiny. Čočku scedíme a podlijeme studenou vodou (na prst nad čočku), osolíme a přidáme bobkový list. Z tuku a mouky připravíme světlou jíšku. Okurky nakrájíme na malé kostičky. Po změknutí čočku zalijeme smetanou, jíškou a vsypeme okurky. Za stálého míchání společně povaříme. Podáváme s vařeným uzeným masem, nebo sázeným vejcem, pečivem a salátem.