

Čočka na kyselo

Kategorie: Luštěniny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g čočky

3 lžice rostlinného oleje

3 lžice hladké mouky

ocet

1 cibule

sůl

Postup

Opláchnutou čočku namočíme a necháme nabobtnat ve vodě. Pak ji uvaříme doměkka. Na tuku osmažíme dozlatova cibuli nakrájenou na kostičky, zaprášíme moukou, zalijeme vodou scezenou z čočky. Dochutíme octem a povaříme. Pak přidáme uvařenou čočku a podle chuti osolíme. Čočku podáváme s kyselou okurkou a se sázeným vejcem.