

Čočka na slanině

Kategorie: Luštěniny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

400 g čočky
120 g slaniny
mrkev
bobkový list
ocet
pepř
sůl
cibule

Postup

Přebranou opláchnutou čočku namočíme a necháme nabobtnat. Potom k ní přidáme mrkev vcelku a bobkový list a uvaříme doměkka. Slaninu nakrájíme na drobné kostičky a roztavíme, přidáme jemně nakrájenou cibuli a osmažíme dozlatova. Vmícháme scezenou měkkou čočku, trochu vývaru z čočky, ocet, sůl a pepř a krátce prohřejeme. Podáváme se sázenými vejci nebo s ohřátou uzeninou a doplníme zeleninovým salátem.