

Dušená čočka

Kategorie: Luštěniny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 stroužek česneku

40 g tuku

ocet

sůl

40 g hladké mouky

30 g cibule

250 gr čočky

cukr

Postup

Přebranou čočku propláchneme a namočíme asi na 3 hodiny do studené vody. Pak k ní přidáme nakrájenou cibuli a česnek, přikryjeme pokličkou a vaříme doměkka. Uděláme růžovou jíšku z tuku a mouky, vmícháme ji do čočky a povaříme. Nakonec přidáme trochu cukru a ocet podle chuti.