

Polévka z červené čočky s koňakem

Kategorie: Luštěninové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 mrkve
1 cibule
1 lžička hladké mouky
4-6 stroužků česneku
100 ml smetany
3 brambory
1 pikantnější klobása
sůl
zázvor
300 g červené čočky
Ingredience::
2 lžíce koňaku
4 hřebíčky
1 bobkový list

Postup

Postup přípravy: Do osolené vody dáme vařit čočku, na kostky nakrájené brambory, na kolečka nakrájenou mrkev, celou klobásu, cibuli, do které jsme napíchali hřebíčky, bobkový list a stroužky česneku. Když je zelenina měkká, vyjmeme cibuli a bobkový list, ochutíme zázvorem. Klobásku nakrájíme na kolečka a vložíme zpět do polévky. Ve smetaně rozkvedláme mouku, vlejeme do polévky, necháme přejít varem. Odstavíme z ohně a přidáme koňak.

Poznámka: polévka je chutnější, když zeleninu vaříme ve vývaru z uzeného masa.