

Čočkový prejt z Pošumaví

Kategorie: Luštěniny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: wikki

Suroviny

čočka::

0,25 kg

jáhly::

0,15 kg

česnek::

1 palička

tuk::

0,06 kg

pepř mletý

majoránka

cibule::

1

zrnko - nové koření::

Postup

Přepranou a omytou čočku uvaříme jen napolo v neosolené vodě a novým kořením. Pak k ní přisypeme přebrané a dvakrát spařené jáhly. Promícháme a mírným varem oboje uvaříme doměkka. Odstavíme, okořeníme, osolíme, vmícháme jemně nakrájenou cibuli a utřený česnek, promícháme s rozpuštěným tukem a v pekáčku vymyzaném tukem dáme do trouby krátce zapéct.