

# Čočková polévka

Polévka

(vytvořil\*a Bouky)

<b>název</b>	<b>množství (na 1.0 porcí)</b>
Voda	233 mililitry
Červená čočka	50 gramy
párek	33 gramy
Mouka - hladká	20 gramy
Cibule	17 gramy
Sádlo	8.3 gramy
Česnek [palice]	0 kusy
Koření - pepř černý	
Koření - paprika sladká, mletá	
Koření - majoránka, sušená	
bujón - hovězí	
Sůl	

## návod k přípravě

Čočku propláchneme, zalijeme dostatečným množstvím vody a uvedeme do varu. Vaříme téměř doměkka a pokud je třeba, doléváme horkou vodu.

Na tuku osmahneme jemně nakrájenou cibuli do růžova, přidáme mouku a připravíme světlou jíšku. Nakonec do jíšky vmícháme mletou papriku.

Za stálého prošlehávání metličkou jíšku zalijeme vodou a uvedeme do varu. Osolíme, přidáme mletý pepř a zvolna vaříme 20 minut.

Ke konci varu přidáme prolisovaný česnek, uvařenou čočku a na kolečka nakrájené párky. Ještě krátce provaříme a dochutíme majoránkou, kořením....

## úkoly

recept nemá úkoly