



Čočka na kyselo

Hlavní jídlo

(vytvořil*a Drápec - 14ka)

název	množství (na 1.0 porcí)
Čočka	125 gramy
Vejce slepičí	1 kusy
Cibule [kus]	0.2 kusy
Olej slunečnicový	
Mouka - hladká	0.8 polévkové lžíce
Ocet	
Sůl	

návod k přípravě

Opláchnutou čočku namočíme a necháme nabobtnat ve vodě. Pak ji uvaříme doměkka. Na tuku osmažíme dozlatova cibuli nakrájenou na kostičky, zaprášíme moukou, zalijeme vodou scezenou z čočky. Dochutíme octem a povaříme. Pak přidáme uvařenou čočku a podle chuti osolíme. Čočku na kyselo podáváme s okurkou a se sázeným vejcem nebo s vejcem vařeným natvrdo.

úkoly

recept nemá úkoly