

Čočková polévka

Polévka

(vytvořil*a Bouky)

název	množství (na 30 porcí)
Voda	7 litry
Červená čočka	1.5 kilogramy
párek	1000 gramy
Mouka - hladká	600 gramy
Cibule	500 gramy
Sádlo	250 gramy
Česnek [palice]	1 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