

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