

Čočka na kyselo

Hlavní jídlo

(vytvořil*a Drápec - 14ka)

název	množství (na 20 porcí)
Čočka	2.5 kilogramy
Vejce slepičí	20 kusy
Cibule [kus]	5 kusy
Olej slunečnicový	
Mouka - hladká	15 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