

Polévka čočková

mamča

Ingredience

- 2 hrsti čočky
- máslo — 0,0625
- kořenová zelenina cibule
- mouka polohrubá
- sůl
- česnek
- majoránka

Postup

Čočku nechám přes noc nabobtnat. Doliji studenou vodou, osolím a vařím do poloměkka . Na pánvi rozpustím máslo a na něm osmahnu nastrouhanou kořenovou zeleninu s cibulí. Zasypu polohrubou mouky a osmahnu do růžova. Přidám k čočce a vařím ještě 20 minut. Na závěr ochutím česnekem a majoránkou.