

Čočka

Ingredience

Čočka 500g
Cibule 1-2 ks
olej (nebo sádlo)
hladká mouka 3 lžíce
vejce 2x
pečivo

podle chuti

ocet
sů

Postup

Čočku přebereme a propláchneme studenou vodou. Poté ji namočíme alespoň na hodinu do studené vody. V této vodě poté čočku uvaříme doměkka. Nakrájíme cibuli a osmažíme ji dozlatova. Vše zaprášíme moukou a zalijeme trochou vody scezené z čočky. Do směsi přidáme také podle chuti ocet. Osolíme a ochutíme solí podle chuti. Čočku na kyselo podáváme se dvěma vejci a celozrným pečivem.

