

# Červená čočka s hlávkovým zelím

**Počet porcí:** 3

**Doba přípravy:** 40 minut

**Bez lepku**

## Postup přípravy

Červenou čočku propereme a namočíme na několik hodin do vody. Poté vodu slijeme a nalijeme čerstvou, aby byla zhruba 1 cm nad povrchem. Před začátkem vaření si nejprve očistíme zeleninu a pokrájíme na malé kostičky. Čočku vaříme na mírném ohni pod pokličkou společně se zelím, kořenovou zeleninou a tymiánem. Solíme až na úplný závěr.

## Ingredience

- **Mrkev** - 300 g
- **Zelí bílé** - 300 g
- **Petržel** - 150 g
- **Jedlá sůl** - 3 g
- **Tymián 10 g** - 3 g
- **Lagris čočka červená loupaná celá 500 g** - 250 g

