

Indická čočka

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 45 minut

Postup přípravy

Namočíme čočku na 8 hodin, poté dáme vařit s kořením a na drobno nakrájenou cibulkou, česnekem a čerstvým zázvorem. Po uvaření zahustíme ve vodě rozkvrdlanou moukou a dochutíme citronovou šťávou. Podáváme s vařeným vejcem.

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Česnek** - 5 g
- **Vejce** - 100 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Citróny** - 20 g
- **Zázvor čerstvý** - 5 g
- **Paprika červená chilli** - 5 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 10 g
- **Okurky delikates 5-8 cm 720 ml. Chutné a křupavé!** - 30 g
- **Bobkový list** 5 g - 0.5 g
- **Čočka velkozrnná 5 kg** - 100 g
- **Kari 25 g** - 5 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

