

Bavorský čočkový Eintopf

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 40 minut

Postup přípravy

Čočku necháme namočit přes noc. Nabobtnalou čočku přecedíme a vrátíme zpátky do hrnce, zalijeme zeleninovým vývarem a půl hodiny vaříme. Přidáme nakrájenou zeleninu – brambory, mrkev, celer, cibuli, pórek a kapustu. Necháme vařit 20 minut na středním plameni, až zelenina změkne. Poté dochutíme solí a pepřem, přidáme špetku strouhaného muškátového oříšku a rozmíchanou hořčici.

Tramenské cigáro nebo jinou klobásu nakrájíme na kolečka, přesuneme k polévce a ještě 5 minut necháme prohřát. Podáváme posypané nasekanou petrželkou.

Ingredience

- **Brambory** - 100 g
- **Cibule volná** - 40 g
- **Mrkev** - 50 g
- **Pórek** - 80 g
- **Kapusta biela** - 100 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Petrželová nať** - 4 g
- **Celer řapíkatý** - 50 g
- **Pitná voda nesycená** - 1000 g
- **Hořčice plnotučná 100 g** - 10 g
- **Balaton klobása 280 g** - 200 g
- **Čočka velkozrná 5 kg** - 350 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 3 g
- **Bez lepku Zeleninový bujón 56 g** - 10 g
- **Muškatový ořech celý 9 g** - 1 g

VYTVORENO PROSTREDNICTVIM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

