

Čočka nakyselo se sázeným vejcem a opečenou klobásou

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 30 minut

Postup přípravy

Přebranou čočku opláchneme a namočíme asi na 2 hodiny do studené vody. Pak ji v téže vodě zakrytou uvaříme s bobkovým listem doměkka. Na sádle necháme zesklivatět najemno pokrájenou cibuli. Zaprášíme moukou a umícháme světlou jíšku. Podlijeme ji trochou vývaru z čočky nebo zeleninovým vývarem a spolu s tymiánem a krátce, asi 3 minuty, povaříme. Poté přidáme uvařenou čočku, okyselíme octem, osolíme, promícháme a ještě chvíli povaříme. Lívanečník lehce potřeme rozpuštěným máslem, vyklepneme do něj 4 vejce a usmažíme je. Na másle opečeme rozpůlenou klobásku. Podáváme spolu se zlatavou cibulkou k dušené čočce.

Ingredience

- **Cibule volná** - 20 g
- **Vejce** - 200 g
- **Jedlá sůl** - 3 g
- **Ocet kvasný lihový 1 l** - 2 g
- **Sádlo** - 50 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 40 g
- **Bobkový list 5 g** - 0.5 g
- **Pitná voda nesycená** - 250 g
- **Váhalova klobása 1,5 kg** - 200 g
- **Čočka velkozrnná 5 kg** - 500 g
- **Tymián 10 g** - 1 g
- **Bez lepku Zeleninový bujón 56 g** - 20 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 10 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

