

Polévka z červené čočky

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 30 minut

Postup přípravy

Čočku propláchneme a necháme okapat. Cibuli a česnek nasekáme najemno. V hrnci rozpálíme olej a necháme na něm zesklovatět cibuli a česnek. Přidáme čočku a krátce podusíme. Přilijeme vodu, přidáme bujón a bobkový list. Polévku necháme vařit na mírném ohni asi 20 minut. Poté polévku dochutíme pepřem, solí, citrónovou šťávou a rozmixujeme dohladka. Na závěr ozdobíme petrželkou.

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Česnek** - 5 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Petrželová nať** - 2 g
- **Citróny** - 20 g
- **Olivový olej** - 10 g
- **Bobkový list 5 g** - 0.5 g
- **Pitná voda nesycená** - 600 g
- **Kayenský pepř 20 g** - 1 g
- **Podravka zeleninový bujón kostky 60 g** - 10 g
- **Lagris čočka červená loupaná celá 500 g** - 125 g

