

Čočková kaše

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 35 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Propláchnutou a noc předem namočenou čočku uvaříme doměkka. Cibuli očistíme a nasekáme najemno. Na oleji osmahneme cibuli, přidáme strouhanku a společně osmahneme. Uvařenou čočku rozmixujeme a vmícháme cibuli se strouhankou. Kaši dochutíme majoránkou a solí. Čočkovou kaši podáváme například se sázeným vejcem.

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Olivový olej** - 7 g
- **Čočka velkozrná 5 kg** - 500 g
- **Majoránka 7 g** - 2 g
- **Strouhanka bez lepku B 500 g** - 15 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

