

Pomazánka z červené čočky

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 35 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Čočku uvaříme ve vodě ochucenou zeleninovým bujónem téměř do měkka, přebytečnou vodu scedíme a dáme do misky. Mezitím si na pánvi do zlatova zpěníme pórek, nastrouhanou mrkev a celer. Orestovanou zeleninu přidáme k čočce společně s máslem a lžičkou hořčice. Rozmixujeme nebo vyšleháme téměř do hladka. Nakonec dochutíme solí, případně špetkou majoránky. Podáváme s pečivem.

Ingredience

- **Mrkev** - 40 g
- **Pórek** - 30 g
- **Celer** - 20 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Hořčice plnotučná** 100 g - 7 g
- **Majoránka** 7 g - 1 g
- **Olej slunečnicový** - 10 g
- **Bez lepku Zeleninový bujón** 56 g - 5 g
- **Krajanka máslo** 250 g - 10 g
- **Lagris čočka červená loupaná celá** 500 g - 80 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

