

Čočková pomazánka s vajíčky

Počet porcí: 6

Doba přípravy: 20 minut

Postup přípravy

Čočku přebereme a namočíme přes noc do studené vody. Druhý den vodu slijeme, čočku zalijeme čerstvou vodou tak, aby sahala asi 4 cm nad čočku, přidáme jeden bobkový list a špetku majoránky pro lepší stravitelnost a vaříme asi 30 min, až je čočka měkká. Uvařenou čočku slijeme a necháme vychladnout. Mezitím si uvaříme vajíčka natvrdo (10 min), zchladíme je pod studenou vodou a oloupeme. Cibuli oloupeme a nakrájíme nadrobno. Na oleji ji orestujeme do zlatova a na poslední minutu restování zasypeme kari kořením. Necháme ho rozvonět a ihned stáhneme z plotýnky, aby nezhořklo. K vychladlé čočce přidáme tři lžíce studené vody a vše rozmixujeme ponorným mixerem na jemnou kaši. Přidáme orestovanou kari cibulku, nastrouhaná vajíčka a lžíci sojové omáčky. Podle chuti osolíme a opepříme.

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Vejce** - 100 g
- **Jedlá sůl** - 3 g
- **Bobkový list** 5 g - 0.2 g
- **Čočka velkozrná** 5 kg - 150 g
- **Majoránka** 7 g - 1 g
- **Pepř černý mletý** 20 g - 1 g
- **Kari** 25 g - 3 g
- **Bez lepku Sójová omáčka** 160 ml - 10 g
- **Olejí slunečnicový** - 10 g

VYTVORENO PROSTREDNICTVIM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

