

Čočková polévka s bramborami

Počet porcí: 3

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Slepičí bujón rozdrobíme do 750 ml vroucí vody a pořádně promícháme. Olej rozpálíme v hrnci, přidáme pokrájenou cibuli, celer, slaninu a česnek a zhruba 5 minut opékáme. Pak vsypeme nakrájené brambory a vlijeme vývar. Přidáme čočku, rajčata a na středním plameni vaříme, dokud brambory nezměknou, tedy asi 20 minut. Přidáme růžice brokolice a vaříme asi 5 minut. Dochutíme solí a pepřem. Servírujeme ozdobené petrželkou. Můžeme podávat s plátky chleba.

Ingredience

- **Brambory** - 500 g
- **Brokolice** - 250 g
- **Cibule volná** - 40 g
- **Česnek** - 3 g
- **Celer** - 50 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 4 g
- **Petrželová nať** - 2 g
- **Staročeská slanina 1,9 kg** - 50 g
- **Slepičí bujón** - 10 g
- **Pitná voda nesycená** - 750 g
- **Čočka velkozrná 5 kg** - 400 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Podravka rajčata pasírovaná 500 g** - 390 g
- **Olej slunečnicový** - 20 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

