

Čočka nakyselo

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Propláchnutou čočku zalijeme studenou vodou a necháme v chladu 1-2 hodiny bobtnat. Čočku vaříme téměř doměkka. Nakrájenou cibuli osmahneme na oleji dorůžova, přidáme mouku, zasmahneme a zamícháme do čočky. Přidáme sůl, ocet a pokrm dovaříme.

Ingredience

- **Cibule volná** - 60 g
- **Jedlá sůl** - 12 g
- **Ocet kvasný lihový 1 l** - 20 g
- **Čočka velkozrnná 5 kg** - 280 g
- **Olej slunečnicový** - 60 g
- **Hladká mouka** - 12 g

