

Čočková polévka s bramborem

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 45 minut

Postup přípravy

Čočku propláchneme, zalijeme vodou, uvedeme do varu a vaříme doměkka. Na oleji osmažíme hladkou mouku a za stálého míchání ji zalijeme studenou vodou, povaříme, přidáme bobkový list a vaříme asi 20 minut. Poté přidáme uvařenou čočku, opět povaříme. Brambory nakrájíme, zalijeme vodou, osolíme a uvaříme doměkka. Brambory přidáme do procezené polévky, přilijeme mléko a opět krátce povaříme. Hotovou polévku dosolíme, přidáme sójovou omáčku a dle chuti ocet.

Ingredience

- **Brambory** - 100 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 4 g
- **Ocet kvasný lihový 1 l** - 8 g
- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5% 1 l** - 200 g
- **Bobkový list 5 g** - 2 g
- **Čočka velkozrná 5 kg** - 228 g
- **Sójová omáčka 170 ml** - 20 g
- **Olej slunečnicový** - 56 g
- **Hladká mouka** - 20 g

