

Červená čočka s hlávkovým zelím

Počet porcí: 3

Doba přípravy: 40 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Červenou čočku propereme a namočíme na několik hodin do vody. Poté vodu slijeme a nalijeme čerstvou, aby byla zhruba 1 cm nad povrchem. Před začátkem vaření si nejprve očistíme zeleninu a pokrájíme na malé kostičky. Čočku vaříme na mírném ohni pod pokličkou společně se zelím, kořenovou zeleninou a tymiánem. Solíme až na úplný závěr.

Ingredience

- **Mrkev** - 180 g
- **Zelí bílé** - 180 g
- **Petržel** - 45 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 3 g
- **Tymián 10 g** - 3 g
- **Lagris čočka červená půlená 500 g** - 126 g

