

Indická čočka

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 45 minut

Postup přípravy

Namočíme čočku na 8 hodin, poté dáme vařit s kořením a nadrobno nakrájenou cibulkou, česnekem a čerstvým zázvorem. Po uvaření zahustíme ve vodě rozkvdlanou moukou a dochutíme citrónovou šťávou. Podáváme s vařeným vejcem.

Ingredience

- **Cibule volná** - 60 g
- **Česnek** - 5 g
- **Vejce** - 200 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Citróny** - 32 g
- **Zázvor čerstvý** - 7 g
- **Paprika červená chilli** - 5 g
- **Okurky delikates 5-8 cm 720 ml. Chutné a křupavé!** - 30 g
- **Bobkový list** 5 g - 4 g
- **Čočka velkozrná 5 kg** - 100 g
- **Kari 25 g** - 4 g
- **ARAX Mouka pohanková celozrná hladká 300 g** - 12 g

