

Novoroční čočka na kyselo

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

300 g	čočka
3 lžíce	olej
2 ks	cibule
4 ks	bobkový list
4 kuličky	nové koření
4 kuličky	pepř
	vývar nebo voda
	umeocet (popř. klasický ocet a sůl)



Postup přípravy

Čočku přebereme a podle druhu ji namočíme do studené vody (některá se namáčí den předem, jiná na dvě hodiny, další třeba vůbec). Poté ji slijeme a znovu propláchneme vodou. Na oleji si osmažíme nadrobno nakrájenou cibulku, přidáme čočku a koření - bobkový list, nové koření a celý pepř. Podlijeme vývarem či vodou. (Množství vody záleží na tom, jak dlouho čočku budeme vařit. A délka vaření čočky zase záleží na tom, jaký druh jsme zvolili, sledujte proto informace na obale.) Čočku uvaříme doměkka, vyndáme celé koření, a dochutíme umeoctem (popř. klasickým octem a solí). Hotovou čočku podáváme s osmaženou klobásou či vařeným vejcem.