Čočková polévka

Časová náročnost: 90 minut

Seznam přísad

1 a 1/2 hrnek	čočka
2 litry	voda nebo vývar
6 kuliček	nové koření
4 ks	bobkový list
10 kuliček	celý pepř
4 ks	menší brambor
1 ks	mrkev
1 ks	cibule
100 g	slanina
	sůl
	ocet
	tymián, majoránka a chilli podle chuti



Postup přípravy

Čočku vypereme a namočíme do vody na asi 30 minut. Poté ji slijeme a dáme spolu s čistou vodou nebo vývarem do kastrolu, kam přidáme i koření (nové koření, bobkový list a celý pepř) a na kostičky nakrájené brambory s mrkví. Vaříme asi 10 minut. Mezitím si vedle na pánvičce osmahneme nadrobno pokrájenou cibuli a slaninu dozlatova. Cibuli se slaninou přidáme k čočce a vaříme dalších zhruba 25 minut (aby čočka byla měkká a cibule se téměř rozpadala). Na závěr vyndáme koření a čočkovou polévku dochutíme podle potřeby solí a octem. Podle chuti přidáme také tymián, majoránku a chilli. Podáváme s bagetkou opečenou na másle.