Polévka z červené čočky

Časová náročnost: 40 minut

Seznam přísad

200 g	červená čočka
1 ks	cibule
2 stroužky	česnek
3 lžíce	olivový olej
1 litr	zeleninový vývar
3 ks	bobkový list
5 kuličky	nové koření
	sůl
	pepř mletý
	citronová šťáva
kousek	máslo
	zelená petrželka či jiné bylinky (na ozdobu)



Postup přípravy

Červenou čočku propláchneme pod tekoucí vodou. Cibuli a česnek oloupeme, cibuli pokrájíme nadrobno. Olivový olej rozpálíme v kastrolu a nejprve na něm osmahneme cibuli a po chvíli přidáme prolisovaný česnek. Vhodíme propláchnutou čočku a zalijeme vývarem. Přihodíme bobkový list s novým kořením a vaříme asi 10 minut doměkka. Poté ochutíme solí, pepřem a citronovou šťávou. Zjemníme kouskem másla, přesypeme nasekanou petrželkou a ihned podáváme.