

Čočka na kyselo

250 g drobnozrnné čočky
voda
saturejka (snítka čerstvé nebo špetka sušené)
špetka jedlé sody
sůl
2 lžíce másla nebo rostlinného tuku
1 - 2 lžíce hladké mouky
3 lžíce bílého vinného octa
půl zeleninového bujonu

Čočku přebereme, propláchneme a namočíme asi na 2 hodiny do studené vody. Ve stejné vodě se špetkou sody a soli přivedeme pomalu k varu. Vodu slijeme, zalijeme novou studenou vodou (jen cca cm nad povrch čočky), přidáme špetku soli i saturejky a vaříme asi 15 minut. Nemícháme, jen protřepáváme. Mezitím si orestujeme jíšku z tuku a mouky, zředíme ji trochou vody, přidáme bujon, ocet a uvaříme slanokyselý bešamel. Po čtvrt hodině ochutnáme, zda je čočka uvařená, buď ještě dovaříme nebo dokončíme tak, že část vody z vařené čočky přidáme do bešamelu, pečlivě rozmícháme a nakonec smícháme s čočkou. Necháme vše společně přejít varem, ochutnáme, dochutíme. Podáváme s pečivem a kyselou okurkou.

--- recepty od efči --- <http://www.hubatici.cz> ---