

Čočkový salát

300 g suché černé čočky Beluga
špetka jedlé sody
snítka čerstvé nebo půl lžičky sušené saturejky
voda
sůl
3 středně velké cibule oloupané a nakrájené
olej
půl balíčku (tj. asi 200 g) míchané mražené zeleninny
2 hrsti krájených žampionů čerstvých nebo mražených
koření dle chuti (Koření od Antonína, citronový pepř apod.)
citronová šťáva (ocet)

Čočku přebereme od nečistot, propláchneme, zalijeme vodou zalijeme novou vodou (cca stejný objem jako měla suchá čočka - odměřujeme třeba v hrnku) přidáme špetku sody, saturejku a přivedeme k varu. Vaříme mírným varem asi 20 až 30 minut, před koncem varu osolíme. Přebytečnou vodu po uvaření slijeme. (Pokud by se voda při vaření odpařila, doplňujeme ji podle potřeby horkou vodou.)

Mezitím si na oleji zesklivatíme cibulku, přidáme zeleninu a žampiony a orestujeme jen do fáze "na skus". Okořeníme. Do zeleninové směsi vmícháme scezenou uvařenou čočku, společně prohřejeme, dochutíme solí, pepřem a citronovou šťávou případně octem.

Podáváme s oblíbeným pečivem jako hlavní jídlo nebo jako přílohu či studené jako salát.