

Španělská čočka se zeleninou

Suroviny (4 porce):

Čočka	300 g
Olej stolní	
Sůl	
Cibule	
Slanina	
Protlak passata přírodní	80 g
Česnek	5 dkg
Petržel nať	
Šunka	150 g
Brambory	400 g
Paprika sladká	5 dkg
Mouka hladká	10 dkg
Kmín římský	
Hřebíček	
Bobkový list	
Voda	



Technologický postup:

Čočku hodinu předem namočíme do studené vody. Poté vodu slijeme.

Na oleji rozškvaříme pokrájenou slaninu, osmahneme jemně pokrájenou cibuli, nasekaný česnek a nakrájenou šunku. Přidáme papriku, osmahneme. Zaprášíme moukou, zasmahneme. Zalijeme rajským pyré, přidáme hřebíček (v sítku na koření), římský kmín a slitou čočku.

Zalijeme vodou, přiklopíme a dusíme 40 minut. Po 40 minutách přidáme oloupané brambory nakrájené na kostky. Dusíme dalších 30 minut, až je čočka zcela měkká. Může být potřeba dolít během dušení trochu vody. Ochutíme solí.

Při podávání sypeme sekanou petrželí.

Všem přejeme dobrou chuť!